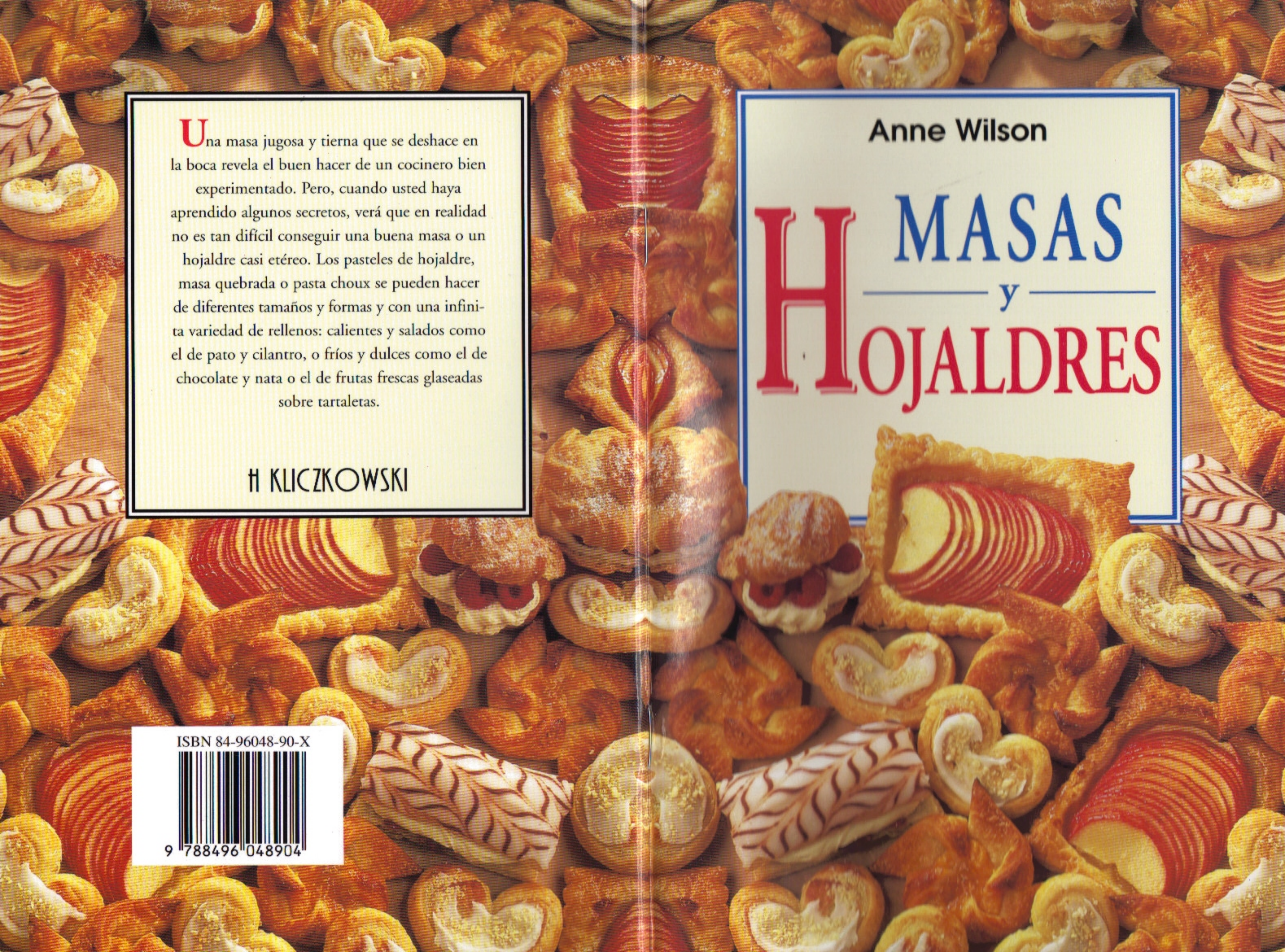


Anne Wilson

MASAS y HOJALDRES

Una masa jugosa y tierna que se deshace en la boca revela el buen hacer de un cocinero bien experimentado. Pero, cuando usted haya aprendido algunos secretos, verá que en realidad no es tan difícil conseguir una buena masa o un hojaldre casi etéreo. Los pasteles de hojaldre, masa quebrada o pasta choux se pueden hacer de diferentes tamaños y formas y con una infinita variedad de rellenos: calientes y salados como el de pato y cilantro, o fríos y dulces como el de chocolate y nata o el de frutas frescas glaseadas sobre tartaletas.

H KLICZKOWSKI

ISBN 84-96048-90-X

9 788496 048904

Indicaciones prácticas

Para principiantes

Para cocineros con poca experiencia

Para cocineros avanzados

En esta obra las medidas se expresan en gramos y litros. Además, se emplea la taza como medida –con capacidad de 250 ml– tanto para ingredientes líquidos como sólidos. El peso medio de los huevos a emplear en las recetas es de 60 g. La capacidad y el peso de las conservas varían ligeramente según el producto y el fabricante, por lo que recomendamos escoger el que más se aproxime al indicado en la receta.

Unidades de medidas y abreviaturas

Taza	= 250 ml
Cucharada	= cuchara sopera poco colmada o 20 ml
Cucharadita	= cucharilla de café rasa o 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Murdoch Books® Australia., GPO Box 1203, Sydney NSW 2001
Título original: *Perfect Pastries*

© H KLICZKOWSKI-ONLYBOOK, S.L.
La Fundición, 15. Polígono Industrial Santa Ana
28529 Rivas-Vaciamadrid. Madrid
Tel.: +34 91 666 50 01
Fax: +34 91 301 26 83
onlybook@onlybook.com

Traducción del inglés: Asunción Domenech para J. Miguel Storch de Gracia
Redacción y maquetación: J. Miguel Storch de Gracia, Pilar Seidenschnur
Impresión y encuadernación: Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Impreso en Hong Kong
ISBN 84-96048-90-X

Encontrará información sobre éste y otros títulos de la editorial en nuestro catálogo:
www.onlybook.com

MASAS y HOJALDRES



Masas de pastelería

Una buena masa, sello del completo cocinero, resulta sorprendentemente fácil de hacer cuando se conocen sus secretos.

Elaborar una masa no es difícil y ciertamente merece la pena, pues su sabor supera con mucho el de las masas preparadas que se comercializan en el mercado. Así, la masa quebrada resulta bastante rápida y fácil de hacer. En cambio, preparar la masa danesa o una hojaldrada implica algo más de tiempo y cuidado y quizá no resulten tan prácticas como la masa de hojaldre congelada cuando se trata de cocinar de improviso. Sin embargo, como se pueden congelar sin problemas, si la receta requiere sólo una cierta cantidad de masa de hojaldre o danesa, envuelva el resto con plástico transparente y congélelo hasta un mes. Sea cual fuere la masa que va a preparar, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones y obtendrá un éxito garantizado.

Manténgala fresca. Una temperatura ambiente fresca es la idónea para elaborar cualquier masa. La mantequilla debe estar muy fría, así como sus manos cuando frote la mantequilla con la harina. Utilice sólo las yemas de los dedos, pues las palmas de las manos suelen estar más calientes. El agua también debería estar fría o, mejor aún, helada.

Trabaje con rapidez y ligereza. Sobar la masa en exceso provocará que, una vez cocida, resulte dura y quebradiza. Frote ligeramente la mantequilla y no la remueva con el agua: *córtela* con un cuchillo. No amase nunca la pasta (excepto la masa danesa), sólo presiónela ligeramente hasta formar una bola.

Vigile el grado de humedad. Todas las marcas de harina, e incluso sus diversas partidas, presentan diversos grados de humedad, lo que determinará la cantidad de agua a añadir al elaborar la masa, razón por la que no se añade toda el agua de una vez. Vaya incorporando el agua y verifique el resultado pellizcando una pequeña cantidad de masa: si aparece ligada y no se desmiga, ya no necesitará añadir más líquido. Si prepara una masa muy seca, resultará quebradiza y poco apta para rellenar los moldes; si la prepara demasiado húmeda se romperá una vez cocida.

Estirar la masa. Póngala sobre una superficie ligeramente enharinada. Pase siempre el rodillo desde el centro hacia los extremos, mejor girando la masa que extendiéndola de atrás hacia adelante. Si lo desea puede hacerlo sobre una hoja de papel antiadherente -resulta menos engorroso que espolvorear harina por aquí y por allá-. Depués se pone la pasta boca abajo en los moldes y se retira el papel. Reutilice este papel cuando hornee en blanco.

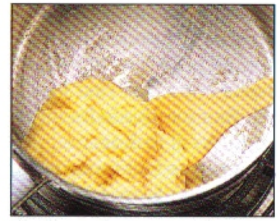
Reposo. Preparada la masa, forre los moldes como le indique la receta y póngalos a enfriar en la nevera durante 15 minutos antes de pasar a la siguiente fase. Esto permite que las proteínas de la harina se *relajen* y reduce los riesgos de rotura.

Horneado en blanco. Este procedimiento evita que las bases se empapen cuando se utiliza un relleno muy húmedo. La masa se cubre con papel parafinado y después se esparcen por encima judías o arroz, cuyo peso evita que la masa crezca en el horno. Después de un tiempo en el horno, se retira el papel y el arroz y se hornea un poco más (si se trata de tartaletas pequeñas, simplemente se pinchan y se hornean vacías). Deje enfriar del todo la masa antes de rellenarla. Si va a emplear un relleno también cocido, espere a que se enfríe, también en este caso para que no empape la masa.

Pasta *choux*

60 g de mantequilla
½ taza de agua
½ taza de harina común, tamizada
2 huevos, batidos ligeramente

1. Trocee la mantequilla y póngala en una cazuela con el agua. Remuévala a fuego bajo hasta que se funda y entonces llévela a ebullición.
2. Retire inmediatamente el cazo del fuego y añada la harina de una sola vez. Bata con una cuchara de madera hasta conseguir una crema homogénea. Vuelva a poner el cazo en el fuego y continúe batiendo otros 2 minutos hasta que la pasta empiece a espesarse y a despegarse del cazo.
3. Retírela del fuego y trasvásela al cuenco de la batidora eléctrica; déjela enfriar durante 5 minutos. Añada el huevo poco a poco, batiendo después de cada adición, hasta obtener una mezcla espesa y brillante. Puede que no sea necesario añadir todo el huevo.
4. Dé a la pasta la forma requerida, colóquela sobre una placa pastelera y hornéela durante el tiempo indicado en la receta. Si no se hubiera cocido por completo, métala de nuevo en el horno a baja temperatura (150° C) durante 5-10 minutos.



1. Bata hasta que la mezcla se despegue del cazo.



2. Añada el huevo; bata hasta que se espese y brille.

Masa quebrada sencilla

2 tazas de harina común
125 g de mantequilla fría, troceada
1 yema de huevo
3-4 cucharadas de agua fría

1. Tamice la harina en un cuenco grande y añada los trozos de mantequilla. Frote la mantequilla con la harina con las yemas de los dedos hasta obtener una mezcla fina y migosa.
2. Añada la yema de huevo y las 3 cucharadas de agua y, con ayuda de un cuchillo, incorpórelas hasta formar una masa, añadiendo un poco más de agua si fuera necesario. Vuélquela sobre una superficie ligeramente enharinada y trabájela hasta que adquiera una textura homogénea. Envuélvala en plástico transparente y guárdela en la nevera si no va a utilizarla inmediatamente. Si hace calor, enfríela al menos 30 minutos antes de continuar las indicaciones de la receta.



3. Frote la mantequilla y la harina con los dedos.



4. Mezcle el líquido con un cuchillo para hacer la pasta.

Masa en batidora-mezcladora

Se prepara con gran facilidad, pero hay que procurar no trabajarla en exceso. *Frote* la mantequilla con la harina, accionando el motor a ráfagas cortas, hasta conseguir una mezcla fina y migosa. Agregue casi todo el líquido e incorpórelo mediante breves toques del pulsador, hasta obtener una masa formada por pequeñas partículas; añada más líquido si fuera necesario. Si la mezcladora continúa en marcha hasta formarse una bola, la masa habrá sido batida en exceso y resultará dura y correosa. Es mejor pasarla antes a una superficie ligeramente enharinada y formar esa bola sobándola con las manos para, después, estirarla con un rodillo según indique la receta.

Masa quebrada dulce

2 tazas de harina común
125 g de mantequilla fría, troceada
¼ de taza de azúcar refinada
2 yemas de huevo
1 cucharadita de esencia de vainilla
2-3 cucharadas de agua fría

1. Tamice la harina en un cuenco grande y añada la mantequilla. Con las yemas de los dedos, frote la mantequilla con la harina hasta conseguir una mezcla fina y migosa. Incorpore luego el azúcar.
2. Agregue las yemas mezcladas con la esencia de vainilla y 2 cucharadas de agua. Trabájelo todo con un cuchillo hasta formar una masa y añada más agua si fuese necesario. Pase la masa a una superficie ligeramente enharinada y sóbela hasta que quede una masa homogénea.

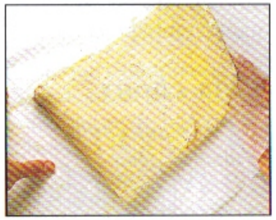
Pasta de medio hojaldre

90 g de mantequilla sin sal
90 g de margarina
2 tazas de harina común
una pizca de sal
¾ de taza de agua fría
1 cucharadita de zumo de limón

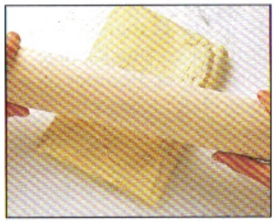
1. Ponga la mantequilla y la margarina en un plato grande. Córtelas juntas con dos cuchillos, cubra la mezcla y póngala a enfriar en la nevera. Una vez fría y consistente, trocéela en pequeños dados.
2. Tamice la harina y la sal en un cuenco grande. Añada los dados de grasa y remueva con un cuchillo hasta que queden bien enharinados. Mezcle el agua y el zumo de limón y añada casi todo al cuenco. Siga trabajando con el cuchillo, pero sin deshacer la grasa. Añada más líquido si fuera necesario.
3. Con los dedos enharinados, siga trabajándola hasta formar una bola irregular. Pásela a una superficie un poco enharinada y, sin amasar, estírela en un rectángulo de 45x15 cm, procurando que los bordes queden rectos.
4. Pliegue la pasta en tres capas, doblando hacia adentro un tercio y luego el otro. Selle ligeramente los bordes con el rodillo y dé a la masa un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj: el borde superior deberá quedar hacia la derecha como si fuera un libro. Envuelva la masa y métala en la nevera durante 15 minutos. Repita el estirado, el plegado y el giro cuatro veces más. Enfríe la masa tras cada estirado si observa que se pone demasiado blanda. En cualquier caso, déjela enfriar 30 minutos al terminar todas estas operaciones.
5. Estire, dé forma a la pasta o recórtela según indique la receta.



1. Incorpore el líquido sin deshacer la grasa.



2. Pliegue la masa en tres, doblándola hacia adentro.



3. Pase el rodillo y dé ¼ de vuelta cuatro veces.

Masa danesa

½ taza de leche templada
1 bolsita de 7 g de levadura desecada
1 cucharadita de azúcar refinada
2 tazas de harina común
½ cucharadita de sal
¼ de taza de azúcar refinada, extra
1 huevo, batido ligeramente
1 cucharadita de esencia de vainilla
250 g de mantequilla sin sal, fría

1. Mezcle en un cuenco pequeño la leche, la levadura y el azúcar. Tape y deje reposar en sitio templado 5 minutos, o hasta que la mezcla espume.
2. Tamice la harina con la sal en un cuenco grande y agregue el azúcar extra. Haga un hoyo en el centro y añada de una vez la preparación de levadura, el huevo y la esencia de vainilla. Forme una masa firme con los ingredientes, pásela a una superficie enharinada y trabájela con las manos 10 minutos hasta tener una consistencia fina y elástica.
3. Ponga la masa en un cuenco ligeramente engrasado, cúbrala y déjela reposar 1 hora, o hasta que duplique su volumen. Mientras tanto, extienda con el rodillo la mantequilla fría entre dos hojas de papel vegetal para formar un rectángulo de 15x20 cm y, después, guárdela en la nevera hasta que vaya a utilizarla.
4. Golpee con los puños la masa y trabájela durante 1 minuto. Estírela en un rectángulo de 25x30 cm. Ponga la mantequilla en el centro de la masa y doble hacia adentro sus dos extremos de modo que se junten en el centro sobre la mantequilla. Selle los bordes con el rodillo.
5. Dé a la masa un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj y después estírela en un rectángulo de 20x45 cm. Vuelva a doblar un tercio de la masa y luego el otro tercio y déle un nuevo cuarto de vuelta. Cúbrala y enfríela en la nevera durante 30 minutos. Repita el estirado, el plegado y el giro cuatro veces más. Envuelva la masa en plástico transparente y métala en la nevera como mínimo 2 horas antes de utilizarla.



1. Añada la mezcla de levadura, el huevo y vainilla.



2. Deje reposar una hora para duplicar su volumen.



3. Dóblela hacia adentro para cubrir la mantequilla.

Pasteles dulces

Deliciosos para el café de la mañana o para una merienda con sus amigos; también, por qué no, para disfrutar usted solo.

Relámpagos de chocolate

Preparación: 50 min
Cocción: 25–30 min
Para 12 relámpagos

pasta choux *(página 3)*
100 g de chocolate negro, troceado

Relleno
300 ml de nata helada
1 cucharada de azúcar glas
1 cucharadita de licor Grand Marnier o Cointreau
1 cucharadita de ralladura de naranja

1. Precaliente el horno a 190° C. Forre una placa pastelera con papel vegetal y marque unas líneas de 10 cm que le servirán como guía. Rellene con la pasta *choux* una manga pastelera con una boquilla lisa de 1 cm y forme 12 montoncitos de masa de unos 10 cm de largo, espaciándolos con un cuchillo húmedo. Hornéelos durante 10 minutos, baje luego el horno a 180° C y prosiga la cocción unos 15-20 minutos más. Pinche la masa para que salga el vapor; enfríelos sobre una rejilla metálica.
2. Funda el chocolate en un pequeño cuenco al baño María. Abra por la mitad cada relámpago y extienda el chocolate por encima de la parte superior. Déjelos reposar sobre una rejilla metálica para que cuaje el chocolate.
3. Preparación del relleno: bata la nata, el azúcar glas, el licor y la ralladura sobre agua helada hasta conseguir una crema consistente. Rellene con esta crema las bases de los relámpagos, usando una cuchara o una manga pastelera, y cúbralas con las tapas chocolateadas. Sírvalos inmediatamente.





Relámpagos de chocolate

Tartaletas de nectarina

Preparación: 30 min + reposo
Cocción: 30 min
Para 6 tartaletas

masa quebrada dulce (página 4)
1 clara de huevo, ligeramente batida
2 cucharadas de mermelada de albaricoque
1 taza de azúcar refinada
2 tazas de agua
3 nectarinas pequeñas

Relleno
90 g de mantequilla
½ taza de azúcar
1 cucharadita de ralladura de limón
2 huevos, ligeramente batidos
3 cucharadas de harina de fuerza, tamizada
½ taza de almendras molidas
2 cucharadas de leche
½ taza de almendras fileteadas

1. Engrase ligeramente con mantequilla seis moldes acanalados de 10 cm de diámetro y base desmontable. Estire la pasta entre dos hojas de papel vegetal y forre con ella los moldes. Pínchelos con un tenedor, colóquelos sobre una placa pastelera y enfríelos por lo menos 20 minutos. Precaliente el horno a 180° C. Hornee la pasta durante 10 minutos, sáquela del horno y pinte las bases con un poco de clara de huevo para impermebilizarlas. Enfríelas y extienda luego sobre ellas la mermelada de albaricoque.
2. Ponga el azúcar y el agua en un cazo y remueva 2 minutos o hasta que el azúcar se haya disuelto. Añada las nectarinas y déjelas cocer 5 minutos, o hasta que se haya desprendido su piel. Apártelas del fuego, pero manténgalas en el jarabe otros 10 minutos. Retire la piel y el hueso de las nectarinas y divídalas en dos.
3. Para el relleno: con la batidora de varillas, bata la mantequilla, el azúcar y la ralladura de limón durante 3 minutos, o hasta obtener una crema ligera. Agregue los huevos poco a poco sin dejar de batir. Con una cuchara de metal, incorpore la harina, las almendras molidas y, por último, la leche.
4. Coloque media nectarina con el corte hacia abajo sobre cada tartaleta. Cúbralas luego con el relleno y alise la superficie. Esparza por encima las almendras fileteadas de un modo uniforme. Hornéelas durante 20 minutos o hasta que estén cuajadas y tostadas. Sírvalas templadas o frías.

Pastelillos daneses de almendra y cereza

Preparación: 30 min + el levado
Cocción: 12 min
Para 12 pastelillos

½ cantidad de masa danesa (página 5)

Relleno de almendra
30 g de mantequilla ablandada
4 cucharadas de azúcar refinada
½ taza de almendras picadas finas
esencia de almendra
1 huevo batido, para glasear
6 cerezas al marrasquino

Glasa de almendra
½ taza de azúcar glas tamizada
2-3 cucharaditas de leche
unas gotas de esencia de almendra

1. Engrase dos placas pasteleras con mantequilla fundida. Extienda la masa en un rectángulo de 24x 32 cm y córtelo en doce cuadrados de 8 cm. Prepare una pasta homogénea con la mantequilla, las almendras y unas gotas de esencia.
2. Ponga una cucharadita de relleno en el centro de cada cuadrado y doble hacia adentro sus cuatro puntas. Séllelas con el huevo batido y decore el centro con media cereza; ponga los pastelillos en las placas.
3. Precaliente el horno a 200° C. Cubra los pastelillos con plástico transparente y déjelos reposar en sitio templado durante 20 minutos, o hasta que hayan crecido. Píntelos con huevo.
4. Hornéelos durante 12 minutos o hasta que estén bien dorados; enfríelos luego sobre una rejilla metálica. Mezcle de forma homogénea todos los ingredientes de la glasa y rocíe con ella los pastelillos.



Tartaletas de nectarina (arriba) y Pastelillos daneses de almendra y cereza



Tartaletas de Mousse al Amaretto

Preparación: 30 min + refrigeración
Cocción: 12 min
Para 8 tartaletas

masa quebrada dulce (página 4)
virutas de chocolate y chocolate en polvo para decorar

Relleno
1 taza de leche
200 g de nubes de malvavisco blanco
3 cucharaditas de café instantáneo
2 cucharadas de amaretto
1 taza de nata, montada

1. Precaliente el horno a 180° C. Divida la masa en 8 partes iguales y extiéndalas con el rodillo para forrar 8 moldes acanalados para tartaleta de 10 cm. Recorte los sobrantes. Pinche ligeramente las bases y hornéelas unos 12 minutos, o hasta que estén doradas. Deje que se enfríen del todo antes de rellenarlas.
2. Preparación del relleno: caliente la leche y las nubes de malvavisco en un cazo, removiendo alguna que otra vez hasta que el malvavisco se haya derretido. Retire el cazo del fuego y añada el café instantáneo; remueva hasta que se disuelva y agregue después el licor. Trasvase esta preparación a un cuenco y déjela enfriar hasta que empiece a cuajarse. Incorpore la nata montada.
3. Rellene las bases horneadas con una cuchara y enfríelas hasta que la *mousse* haya cuajado. Decore entonces las tartaletas con el chocolate en virutas y en polvo.

Tartaletas enrejadas de manzana y frambuesa

Preparación: 30 min + refrigeración
Cocción: 20 min
Para 8 tartaletas

50 g de mantequilla
3 cucharadas de azúcar refinada
1 huevo, batido ligeramente
50 g de almendras molidas
4 hojas de masa de hojaldre preparada
1 taza de manzana para tarta o en conserva, troceada
100 g de frambuesas frescas
azúcar, para espolvorear

1. Engrase ligeramente una bandeja de horno con mantequilla fundida o aceite. Prepare una crema con la mantequilla y el azúcar refinada e incorpore después la mitad del huevo batido (reservando el resto para barnizar) y las almendras molidas.
2. Recorte 8 discos ondulados de dos de las hojas de masa y colóquelos en la bandeja. Ponga dos cucharaditas de manzana en el centro de cada disco. Distribuya luego las frambuesas sobre los pastelillos y cúbralos con el relleno de almendras. Barnice los bordes con el resto de huevo batido.
3. Enharine ligeramente por las dos caras las restantes hojas de masa. Corte la pasta con un cortador enrejado y luego divídala en 8 círculos de 8,5 cm. Coloque estos círculos enrejados sobre el relleno y presiónelos un poco para que encajen; selle los bordes. Utilice el dorso de un cuchillo para presionar a intervalos el borde de la masa. Enfríelos en la nevera durante 20 minutos. Precaliente el horno a 210° C. Barnice los pastelillos con el resto del huevo y espolvoréelos con el azúcar glas. Hornéelos durante 20 minutos, o hasta que se inflen y adquieran un color dorado.

1. Tartaletas de mousse al amaretto (arriba) y Tartaletas de manzana y frambuesa (abajo)

Tartaletas de fruta fresca

La combinación de unas sabrosas frutas frescas, un relleno cremoso y una pasta que se funde en la boca resulta irresistible.

En todas estas recetas sólo debe emplear la mitad de la masa quebrada dulce que se indica en la página 4 (envuelva en plástico transparente la otra mitad y congélela para otra ocasión). Extienda la masa y recórtela en 12 círculos con un cortador de 7 cm. Forre unos moldes hondos de tartaleta con la masa y enfríelos en la nevera 10 minutos. Precaliente el horno a 200° C. Cubra cada molde con papel vegetal y llénelo con arroz o judías pequeñas; hornéelos 10 minutos. Retire el papel y el arroz y hornee otros 5-7 minutos o hasta que las tartaletas estén ligeramente doradas. Enfríelas del todo antes de rellenarlas con la fruta elegida (vea ilustración). Para 12 tartaletas.

Tartaletas de Kiwi

Mezcle con la batidora de varillas 250 g de queso cremoso (a temperatura ambiente), 4 cucharadas de azúcar glas, 1 de ralladura y otra de zumo de limón. Con una cuchara o la manga pastelera, rellene con esta crema las tartaletas. Distribuya unas rodajas de kiwi sobre la crema. Funda gelatina de manzana en un recipiente y pinte generosamente la fruta.

Tartaletas de fresa

Limpie 250 g de fresas pequeñas. Funda 50 g de chocolate negro y recubra con un pequeño pincel las bases de tartaleta con una fina capa de chocolate. En un cuenco sobre agua helada mezcle 1 taza de nata espesa, 2 cucharadas de azúcar glas, 1 cucharadita de ralladura de piel de naranja y 2 cucharaditas de Grand Marnier; bátalo todo hasta conseguir una crema consistente. Utilizando una cuchara o una manga pastelera, rellene las bases de tartaleta y distribuya luego por encima las fresas en láminas muy finas. Píntelas cuidadosamente con una glasa de gelatina de grosella roja templada.

Tartaletas de arándanos

Mezcle en un cazo 2 cucharadas de harina de maíz, 1 cucharadita de ralladura de limón, 2 cucharadas de zumo de limón, 2 cucharadas de azúcar refinada, ¾ de taza de leche y 1 huevo poco batido. Remueva a fuego bajo hasta que empiece a hervir y espesarse y deje cocer un minuto. Tape y deje enfriar a temperatura ambiente. Incorpore 3 cucharadas de nata y bata todo. Rellene las tartaletas y cúbralas del todo con 250 g de arándanos frescos. Barnícelas con gelatina templada de manzana y grosella.

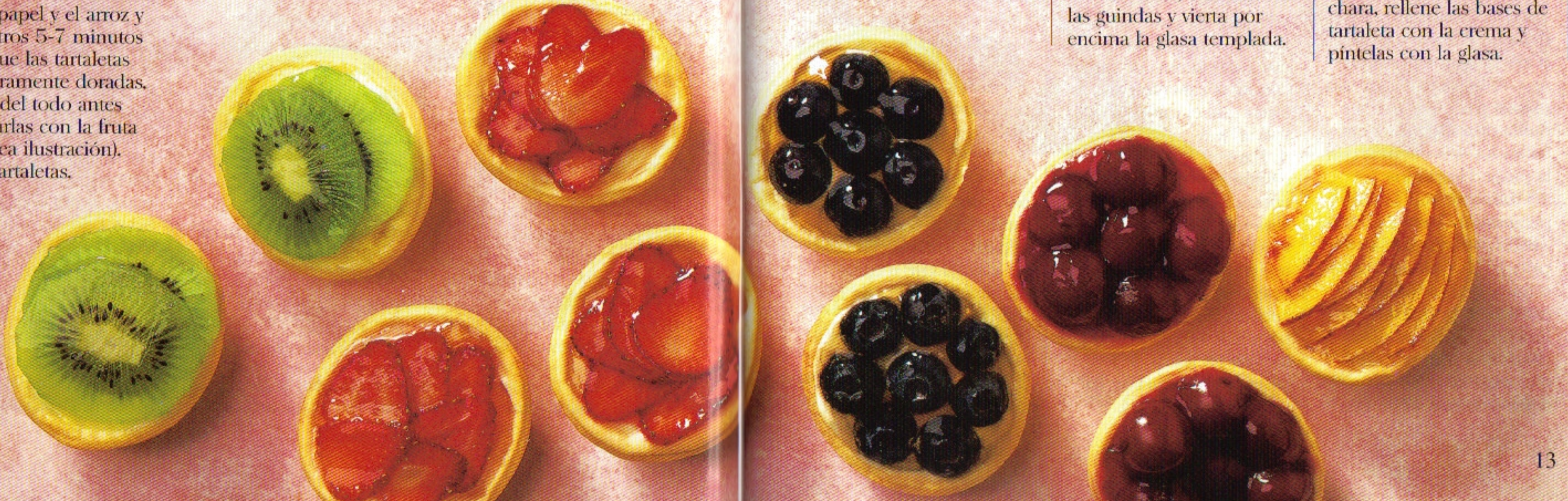
De izquierda a derecha: Tartaletas de kiwi, de fresa, de arándanos, de guindas y de nectarina

Tartaletas de guindas

Escurra un frasco de 720 g de guindas en almíbar y reserve ½ taza (125 ml) del jugo. Mezcle 2 cucharadas de natillas en polvo con otras 2 de azúcar y ½ taza de leche en un cazo pequeño; remueva hasta que la mezcla esté homogénea. Incorpore batiendo 155 ml de nata agria; lleve a ebullición, sin dejar de remover hasta que la crema se espese. Deje cocer 1 minuto más y agregue 1 cucharadita de esencia de vainilla; retire del fuego, tape y deje enfriar. Mezcle en otro cazo 2 cucharaditas de harina de maíz, 1 cucharada de azúcar y el jugo reservado. Lleve a ebullición y remueva hasta que se espese. Rellene las tartaletas con la crema, cúbralas con las guindas y vierta por encima la glasa templada.

Tartaletas de nectarina

En un cazo, disuelva 1 taza de azúcar en 2 tazas de agua. Parta por la mitad 6 nectarinas pequeñas y escáldelas en ese líquido 3 minutos, hasta que estén blandas; reserve ½ taza del jarabe. Escurra la fruta sobre papel absorbente. Mezcle en otro cazo 2 yemas de huevo con 1 cucharada de harina de maíz y otra de azúcar. Incorpore batiendo ¾ de taza de leche y 3 cucharadas de nata; deje que hierva a fuego lento hasta que se espese. Añada ½ cucharadita de esencia de almendra y remueva; tape y deje enfriar. Prepare luego en un cazo pequeño una glasa con el jarabe reservado, 2 cucharaditas de harina de maíz y 1-2 cucharaditas de brandy. Usando una cuchara, rellene las bases de tartaleta con la crema y píntelas con la glasa.



Mini París Brest

Preparación: 70 min
Cocción: 1 h
Para 6 pastelillos

pasta choux (página 3)

Relleno de natillas
1 ¼ tazas de leche
3 yemas de huevo
2 cucharadas de azúcar refinada
1 cucharada de harina
1 cucharada de polvo de natillas
unas gotas de esencia de almendra, al gusto

Caramelo
1 taza de azúcar refinada
½ taza de agua
½ taza de almendras fileteadas, ligeramente tostadas

1. Precaliente el horno a 190° C. Dibuje en un papel vegetal 6 círculos de 5 cm de diámetro. Rellene con la pasta *choux* una manga pastelera con boquilla estrellada de 1 cm y cubra los seis círculos con la pasta. Horneélos 10 minutos, baje la temperatura del horno a 180° C y continúe la cocción 15-20 minutos más, o hasta que se inflen y estén bien tostados. Pinche los lados de los pastelillos para permitir que salga el vapor y déjelos enfriar sobre una rejilla metálica. Abralos por la mitad.

2. Preparación del relleno de natillas: en un cazo, lleve a ebullición 1 taza de leche. En un cuenco, mezcle batiendo el resto de la leche, las yemas de huevo, el azúcar, la harina y el polvo de natillas; incorpore lentamente la leche caliente y siga batiendo con fuerza hasta que esté bien combinado. Trasváselo de nuevo al cazo y remueva a fuego medio hasta que hierva y se espese. Ponga las natillas en un cuenco, tápelo y deje que se enfríen. Agregue la esencia y remueva.

3. Preparación del caramelo: ponga el azúcar y el agua en un cazo pequeño y remueva constantemente a fuego bajo hasta que el azúcar se disuelva. Lleve a ebullición y déjelo hervir a fuego vivo durante 10 minutos hasta que adquiera un color dorado. Coloque inmediatamente este cazo dentro de otro con agua caliente para evitar que el caramelo se solidifique.

4. Bañe al momento en el caramelo las tapas de los *choux*, decórelas con las almendras fileteadas tostadas y déjelas sobre la rejilla metálica para que se enfríen. Utilizando una cuchara o una manga pastelera, rellene con las natillas las bases de los *choux* y cúbralas con las tapas caramelizadas.

Pequeños Pithiviers

Preparación: 40 min + refrigeración
Cocción: 15 min
Para 6 pastelillos

½ cantidad de pasta de medio hojaldre (página 4)
1 huevo, batido ligeramente

Relleno de almendra
45 g de mantequilla
4 cucharadas de azúcar glas
1 yema de huevo
¾ de taza de almendras molidas
unas gotas de esencia de almendra

1. Preparación del relleno: Con la batidora de varillas, mezcle en un cuenco la mantequilla y el azúcar glas hasta obtener una crema ligera. Añada la yema y bata bien. Incorpore las almendras molidas y la esencia; remueva.

2. Precaliente el horno a 210° C y pinte una placa pastelera con mantequilla fundida o aceite. Extienda la pasta en un rectángulo de 25x35 cm; recorte 12 círculos de 8 cm. Distribuya el relleno de almendra en 6 de los círculos, dejando un borde de 2 cm alrededor. Pinte el borde con huevo batido.



Mini París Brest (arriba) y Pequeños pithiviers *(abajo)*

3. Coloque los restantes círculos de pasta sobre las bases cubiertas con el relleno de almendra, presionando los bordes para pegarlos. Póngalos en la placa y métalos en la nevera 30 minutos. Con un cuchillo poco afilado presione suavemente a intervalos los bordes de los pastelillos y marque pequeñas cuñas en la parte superior; barnícelos con huevo batido.

4. Hornee durante 10 minutos; baje la temperatura a 180° C y continúe la cocción otros 5 minutos, o hasta que los pastelillos estén dorados.

Nota: *pithiviers* es el nombre que recibe un pastel francés tradicional, que habitualmente tiene la forma de un gran círculo.





1. Vierta seis círculos de pasta choux *sobre la placa pastelera.*



2. Pinche los lados con un cuchillo afilado para permitir que salga el vapor.

Bocaditos de Mascarpone y frambuesa

Preparación: 1 h
Cocción: 40 min
Para 6 bocaditos

pasta choux (página 3)
250 g de frambuesas frescas

Salsa de frambuesa
100 g de frambuesas congeladas, ablandadas
azúcar glas, al gusto

Relleno cremoso
155 ml de nata, muy fría
3 cucharadas de azúcar glas, extra
3 cucharadas de licor de frambuesa o licor de fresa
250 g de queso mascarpone

1. Precaliente el horno a 190° C. Engrase ligeramente una placa pastelera grande y fórrela con papel vegetal. Rellene de pasta *choux* una manga pastelera con boquilla estrellada de 1,5 cm y vierta seis círculos de 4 cm sobre la placa. Hornéelos durante 10 minutos, baje luego la temperatura del horno a 180° C y prosiga con la cocción otros 15-20 minutos, o hasta que estén inflados y bien tostados. Pinche los lados con un cuchillo afilado para permitir que salga el vapor y déjelos secar en el horno a 150° C unos 10 minutos. Páselos a una rejilla metálica para que se enfríen del todo y luego ábralos por la mitad.

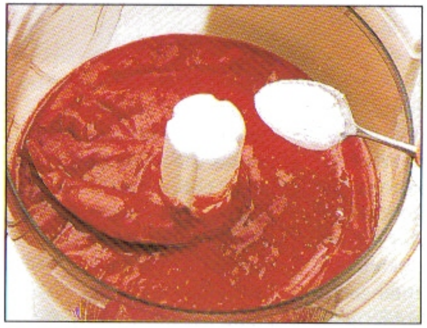
2. Preparación de la salsa de frambuesa: bata las frambuesas en la batidora hasta conseguir una salsa homogénea. Endúlcela a su gusto con azúcar glas.

3. Preparación del relleno cremoso: bata la nata con el azúcar glas sobre un cuenco de agua helada, añada luego el licor y el *mascarpone* y siga batiendo hasta que todo esté bien mezclado. Rellene con esta crema las bases de los bocaditos, utilizando una cuchara o una manga pastelera. Distribuya las frambuesas frescas por encima y cúbralas con la tapa de los bocaditos. Puede espolvorearlos con un poco de azúcar glas extra y servirlos con la salsa de frambuesa.

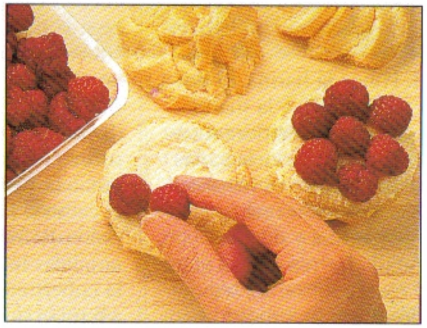
Nota: Las frambuesas se pueden sustituir por fresas o por arándanos.



Bocaditos de mascarpone con salsa de frambuesa



1. Triture las frambuesas y endúlcelas al gusto con azúcar glas.



2. Distribuya las frambuesas sobre el relleno cremoso.

Tartaletas Cappuccino

Preparación: 40 min + refrigeración
Cocción: 15 min
Para 6 tartaletas

1½ tazas de harina común
3 cucharadas de azúcar refinada
1 cucharadita de canela molida
125 g de mantequilla muy fría, en dados
2 yemas de huevo
1 cucharada de agua helada

Relleno
500 ml de helado de vainilla
1 cucharada de café instantáneo

Cobertura
2 claras de huevo
3 cucharadas de azúcar refinada
¾ de taza de nata
cacao soluble o canela molida para espolvorear

1. Ponga la harina, el azúcar, la canela y la mantequilla en la batidora-mezcladora y acciónela varias veces por breves instantes hasta obtener una mezcla fina y migosa. Añada las yemas y el agua y mezcle otros 15 segundos hasta incorporarlas del todo. Pase esta masa a una superficie enharinada y sóbela para formar una bola homogénea. Precaliente el horno a 180° C.
2. Corte la masa en 6 trozos iguales y estírelos muy finos para forrar seis moldes de tartaleta acanalados de 10 cm. Enfríelos en la nevera durante 15 minutos; luego pínchelos y hornéelos unos 12-15 minutos. Deje que se enfríen y desmóldelos sobre una bandeja.
3. Preparación del relleno: deje ablandar el helado sin que se derrita Disuelva el café en un poco de agua caliente e incorpórelo al helado. Repártalo en las bases de tartaleta, alíselo y métalas en la nevera para que adquiera consistencia.
4. Preparación de la cobertura: bata las claras a punto de nieve en un cuenco limpio y seco; incorpore luego el azúcar poco a poco, batiendo hasta obtener una mezcla espesa y brillante. En otro cuenco pequeño, monte bien la nata. Mezcle con cuidado la nata y las claras.
5. Con una cuchara, disponga esta cobertura sobre el helado en cada tartaleta y espolvoree con el cacao o la canela en polvo. Refrigere las tartaletas hasta que cuaje la cobertura. Manténgalas a temperatura ambiente durante unos 10 minutos antes de servirlas.

Hojaldres con frambuesa y nata

Preparación: 40 min + refrigeración
Cocción: 10 min
Para 12 pastelillos

pasta de medio hojaldre (página 4)

Glasa de chocolate
½ taza de azúcar glas, tamizada
1 cucharada de cacao en polvo

Glasa de vainilla
2 tazas de azúcar glas, tamizada
½ taza de esencia de vainilla

Relleno
¾ de taza de mermelada de frambuesa
315 ml de nata montada

1. Divida la pasta en dos, estire cada mitad en un rectángulo de 30x20 cm y divídalos a su vez en 12 trozos de 10x5 cm.
2. Engrase 2 placas pasteleras y fórrelas con papel vegetal. Coloque los trozos de pasta en las placas, cúbralos y enfríelos en la nevera 20 minutos. Precaliente el horno a 200° C. Hornéelos durante 10 minutos o hasta que estén hinchados y dorados. Enfríelos sobre una rejilla metálica.
3. Preparación de la glasa de chocolate: mezcle el azúcar glas y el cacao con una cucharada de agua caliente. Ponga la glasa en una manga de papel.
4. Preparación de la glasa de vainilla: en un cuenco resistente al calor, mezcle el azúcar glas y la vainilla con 2-3 cucharadas de agua caliente. Ponga el cuenco al baño María, removiendo hasta obtener una glasa homogénea y brillante. Extiéndala sobre la mitad de los rectangulos de pasta. Con la manga pastelera vierta la glasa de chocolate trazando líneas diagonales. Aráñela con una aguja metálica para conseguir un efecto emplumado. Coloque los rectángulos sobre una rejilla metálica y espere a que cuaje la glasa.
5. Unte las partes inferiores con mermelada y nata y coloque encima la parte superior.



Tartaletas cappuccino *(arriba) y Hojaldres con frambuesa y nata*



Pastelillos de queso y arándanos

Preparación: 30 min + refrigeración
Cocción: 35 min
Para 6 pastelillos

masa quebrada dulce (página 4)
155 g de arándanos frescos
250 g de queso cremoso
½ taza de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 huevo
3 cucharaditas de nata
3 cucharaditas de almendras fileteadas

1. Precaliente el horno a 200° C. Engrase ligeramente seis moldes de tartaleta de 10 cm.
2. Divida la masa en seis trozos iguales, estírelos entre dos hojas de papel antiadherente y forre la base y los lados de los moldes. Enfríelos en la nevera 15 minutos. Hornéelos luego 15 minutos, o hasta que empiecen a tostarse. Retírelos del horno y reduzca la temperatura a 180° C.
3. Recubra el fondo de las tartaletas con los arándanos. Bata el queso con el azúcar hasta que quede ligero y espumoso. Añada la vainilla y el huevo, mézclelos bien e incorpore la nata. Vierta esta crema sobre los arándanos y esparza por encima las almendras. Hornee durante 20 minutos, o hasta que el relleno haya cuajado. Sírvalos espolvoreados con azúcar glas.

Palmeritas glaseadas

Preparación: 40 min + refrigeración
Cocción: 15 min
Para 30 palmeritas

pasta de medio hojaldre (página 4)
1 huevo, poco batido
½ taza de azúcar
½ taza de almendras molidas

Glasa de almendras
1½ tazas de azúcar glas, tamizada
1 cucharadita de mantequilla
esencia de almendra
½ taza de almendras tostadas fileteadas y picadas

1. Precaliente el horno a 200° C. Engrase una placa pastelera con mantequilla fundida o aceite. Divida en dos mitades la pasta y estírelas en dos rectángulos de 30x20 cm. Barnícelos con huevo batido.
2. Mezcle el azúcar y las almendras y espárzalos sobre los rectángulos de pasta; arregle los bordes. Enrolle la pasta a lo largo hasta la mitad del rectángulo y luego haga lo mismo con la otra mitad para que se encuentre en el centro con la ya enrollada. Péguelas con un poco de huevo batido.
3. Con un cuchillo afilado corte los rollos en rebanadas de 2 cm de grosor. Colóquelas sobre la placa pastelera dejando suficiente espacio entre ellas para permitir que aumenten. Aplástelas con una espátula enharinada hasta conseguir unas palmeritas de 1,5 cm de grosor. Refrigérelas durante 15 minutos y después hornéelas otros 15 minutos o hasta que se inflen y estén doradas. Déjelas enfriar sobre una rejilla metálica.
4. Preparación de la glasa de almendra: ponga el azúcar glas en un cuenco pequeño. Mezcle la mantequilla con 1-2 cucharadas de agua e incorpórela al azúcar; remueva bien todo hasta obtener una pasta homogénea. Añada a su gusto unas cuantas gotas de esencia de almendra. Vierta esta glasa sobre las palmeritas y espolvoréelas con las almendras picadas. Guárdelas en un recipiente hermético.

Pastelillos de arándanos (arriba) y Palmeritas glaseadas

Pastelillos de chocolate y manzana

Preparación: 40 min + refrigeración
Cocción: 30 min
Para 12 pastelillos

1 taza de harina común
1 taza de harina de fuerza
½ cucharadita de sal
1 cucharada de azúcar
125 g de mantequilla muy fría, en trozos
100 g de chocolate negro, fundido y enfriado
1 yema de huevo

Relleno
3 manzanas granny smith, peladas, sin corazón y picadas
1 cucharada de agua

Cobertura
90 g de chocolate negro
25 g de mantequilla
2 cucharadas de nueces picadas

1. Ponga las harinas, la sal, el azúcar y la mantequilla en la batidora-mezcladora; mézclelos a ráfagas cortas hasta obtener una pasta fina y migosa. Añada el chocolate, la yema y dos cucharadas de agua fría; mezcle 15 segundos hasta incorporarlo todo bien.
2. Pase la masa a una superficie enharinada, trabájela y forme una bola homogénea. Envuélvala en plástico transparente y enfríela en la nevera durante 45 minutos.
3. Precaliente el horno a 180° C. Engrase ligeramente una bandeja de 12 tartaletas de 6 cm. Estire dos tercios de la pasta entre dos hojas de papel vegetal. Recórtela en círculos del tamaño adecuado para forrar los moldes de tartaletas (la pasta debe estar blanda y pegajosa).
4. Preparación del relleno: ponga las manzanas en un cazo con agua. Déjelas hervir tapadas hasta que estén hechas puré. Escurra el exceso de líquido y enfríelas. Rellene cada tartaleta con 1 cucharada colmada de puré de manzana. Estire el resto de la pasta para preparar las tapas; colóquelas encima y humedezca ligeramente los bordes con agua para pegarlas bien. Pínchelas ligeramente. Hornee los pastelillos unos 20 minutos; espere 5 minutos antes de desmoldarlos y déjelos enfriar del todo sobre una rejilla metálica.
5. Preparación de la cobertura: funda el chocolate y la mantequilla al baño María en un cuenco resistente al calor hasta obtener un crema homogénea y brillante. Extiéndala de modo uniforme sobre los pastelillos y esparza por encima las nueces picadas. Refrigere los pastelillos hasta que la cobertura haya cuajado.

Tartas de manzana granjeras

Preparación: 20 min + refrigeración
Cocción: 20 min
Para 6 tartas

3 manzanas rojas pequeñas (gala o bonza)
½ cantidad de pasta de medio hojaldre (pág. 4)
1½ cucharadas de mermelada de albaricoque
3 cucharadas de azúcar
50 g de mantequilla muy troceada
3 cucharadas extra de mermelada de albaricoque colada

1. Engrase ligeramente una bandeja grande de horno. Parta las manzanas por la mitad, quite el corazón y, sin pelarlas, córtelas en gajos muy finos.
2. Estire la pasta en un rectángulo de 25x36 cm; córtelo en dos a lo largo y después en sentido transversal para conseguir 6 rectángulos iguales. Póngalos bien espaciados en la bandeja. Extienda en cada trozo una cucharadita de mermelada de albaricoque, dejando un borde de 2 cm alrededor.
3. Reparta la misma cantidad de gajos de manzana sobre cada trozo de pasta, dejando también un borde. Espolvoree la manzana con azúcar y distribuya por encima trocitos de mantequilla. Con el filo romo de un cuchillo, marque pequeñas indentaciones a intervalos regulares en el borde exterior de las tartas. Esto sirve para que la masa crezca y se hinche.
4. Refrigere las tartas al menos durante 20 minutos. Precaliente el horno a 210° C y hornéelas durante 20 minutos o hasta que se hayan hinchado y estén doradas. Barnícelas ligeramente con la mermelada colada mientras todavía están calientes. Sírvalas templadas o frías.



Tartas de manzana granjeras (arriba) y Pastelillos de manzana y chocolate



Empanadillas de manzana

Preparación: 40 min + refrigeración
Cocción: 25 min
Para 12 empanadillas

pasta de medio hojaldre

Relleno de manzana
1 taza de compota de manzana
1-2 cucharadas de azúcar refinada, al gusto
¼ de taza de pasas, picadas
¼ de taza de nueces, picadas
1 clara de huevo, batida ligeramente
azúcar refinada, para espolvorear

1. Precaliente el horno a 210° C. Engrase una bandeja de horno con mantequilla fundida o aceite. Estire la pasta sobre una superficie un poco enharinada y forme un rectángulo de 45x35 cm. Recorte doce círculos de 10 cm.
2. Preparación del relleno de manzana: mezcle la compota de manzana con el azúcar, las pasas y las nueces.
3. Distribuya el relleno sobre los círculos de pasta y pinte con agua su borde exterior; dóblelas por la mitad y pellizque bien los bordes para que se peguen. Con el mango de un cuchillo, marque esos mismos bordes a intervalos regulares. Barnice la superficie con la clara de huevo y espolvoréela con azúcar. Haga dos pequeños cortes en la parte superior de cada empanadilla. Hornéelas durante 15 minutos, reduzca luego la temperatura del horno a 190° C y prosiga la cocción hasta que estén doradas.

Rollitos de pasas

Preparación: 30 min + levado
Cocción: 12 min
Para 10 rollitos

½ cantidad de pasta danesa (página 5)

Relleno
50 g de mantequilla, ablandada
3 cucharadas de azúcar refinada
1 cucharada de canela molida
½ taza de pasas
2 cucharadas de ron
huevo batido, para barnizar

Cobertura glaseada
½ taza de azúcar glas, tamizada
2-3 cucharadas de leche

1. Preparación del relleno: mezcle en un cuenco pequeño la mantequilla, el azúcar y la canela. Ponga las pasas a macerar con el ron. Engrase dos placas pasteleras con la mantequilla fundida. Estire la pasta y forme un rectángulo de 30x20 cm. Extienda la mixtura de azúcar sobre la pasta, utilizando una espátula para cubrirla por completo. Esparza las pasas por encima de un modo regular y luego enrolle el rectángulo por su lado más corto, como si se tratara de un brazo de gitano.
2. Corte el rollo en diez rodajas de 2 cm. Aplástelas de un modo uniforme con las manos enharinadas para reducir su grosor a 1,5 cm y colóquelas sobre las placas pasteleras. Cúbralas con plástico transparente y déjelas reposar en sitio templado durante 20 minutos, o hasta que hayan levado por completo. Precaliente el horno a 200° C. Barnice los pasteles con el huevo batido y después hornéelos durante 12 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes. Déjelos enfriar sobre una rejilla metálica.
3. Preparación de la cobertura glaseada: Mezcle de forma homogénea el azúcar glas y la leche y luego rocíe con esta glasa los rollitos.

Empanadillas de manzana (arriba) y Rollitos de pasas

Baklava

Preparación: 30 min
Cocción: 45 min
Para 4–6 pastelillos

375 g de nueces, picadas finas
155 g de almendras, picadas finas
½ cucharadita de canela molida
½ cucharadita de pimienta molida
1 cucharada de azúcar refinada
16 láminas de pasta de hojaldre (mil hojas)
60 g de mantequilla, fundida
3 cucharadas de aceite de oliva

Almíbar
1 taza de azúcar
¾ taza de agua
3 clavos enteros
3 cucharaditas de zumo de limón

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte la base y los lados de una fuente de horno de 18x28 cm con mantequilla fundida o aceite. Combine las nueces, las almendras, las especias y el azúcar en un cuenco y divida la mezcla en tres porciones. Ponga una lámina de pasta sobre la superficie de trabajo. Pinte la mitad de la lámina con la mantequilla y el aceite mezclados y dóblela por la mitad a lo ancho. Colóquela en la base de la fuente y arregle los bordes para que encaje bien. Proceda igual con otras tres láminas de pasta, que irá colocando una sobre otra en la fuente.
2. Distribuya una porción de la mezcla de frutos secos sobre la pasta. Repita la anterior operación con otras cuatro láminas de pasta, así como con la segunda porción de frutos secos. Continúe igual con otras cuatro láminas de pasta y con la restante porción de frutos secos. Cúbralo todo finalmente con las últimas láminas de pasta. Arregle los bordes.
3. Barnice la parte superior de la pasta con la mantequilla y el aceite sobrantes. Marque sobre ella cuadrados o rombos regulares. Hornee durante 30 minutos o hasta que esté dorada y crujiente.
4. Preparación del almíbar: ponga el azúcar, el agua, los clavos y el zumo de limón en un pequeño cazo. Remueva esta mezcla constantemente a fuego bajo hasta que hierva y el azúcar se haya disuelto. Reduzca el fuego y mantenga el hervor, sin remover, durante 10 minutos. Déjelo enfriar, retire los clavos y viértalo sobre la pasta caliente. Cuando ésta se haya enfriado y antes de servir, córtela en cuadrados o rombos.

Cuernos de crema

Preparación: 40 min + refrigeración
Cocción: 20 min
Para 15 cuernos

½ cantidad de pasta de medio hojaldre (pág. 4)
mermelada de albaricoque
3 cucharadas de pistachos picados finos
azúcar glas, para espolvorear

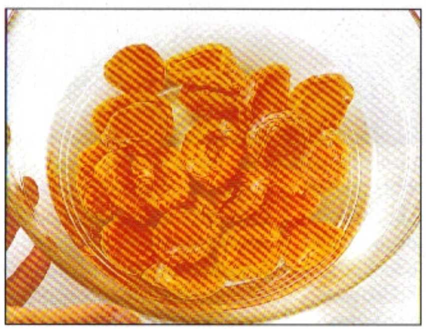
Crema Chantilly
315 g de nata
2 cucharadas de azúcar glas
1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Engrase con aceite una placa pastelera y 15 moldes de cuerno. Estire la pasta sobre una superficie un poco enharinada para formar un cuadrado de 30 cm. Córtelo en 15 tiras de 2 cm de ancho.
2. Humedezca uno de los bordes largos de la tira con agua. Empezando por la punta, enrolle la pasta alrededor del molde, solapando el borde humedecido. Repita la operación con el resto de tiras. Ponga los moldes recubiertos sobre la placa, cúbralos y refrigérelos 15 minutos. Precaliente el horno a 200° C.
3. Hornee los cuernos durante 15 minutos y después retire los moldes. Reduzca la temperatura a 180° C y horneélos otros 5 minutos, o hasta que estén dorados. Enfríelos sobre una rejilla metálica.
4. Preparación de la crema *chantilly*: monte la nata, el azúcar y la esencia de vainilla hasta que adquieran consistencia.
5. Antes de servirlos, ponga con una cucharita un poco de mermelada en la punta de cada cuerno. Con una manga pastelera, rellénelos hasta el borde con la crema y termine decorando la boca con los pistachos picados. Espolvoree los cuernos con azúcar glas tamizado.



Baklava (arriba) y Cuernos de crema





1. Ponga a remojar los orejones en agua hirviendo hasta que se hayan ablandado.



2. Remueva los gajos de manzana con el azúcar, el zumo de limón y las especias.

Strudel de manzana y albaricoque

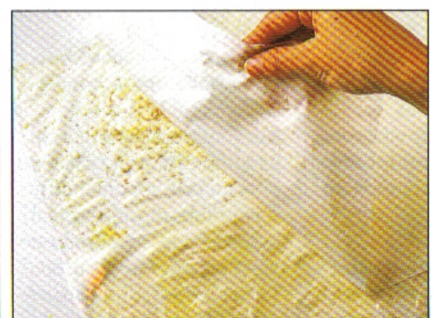
Preparación: 30 min + remojo
Cocción: 40 min
Para 1 strudel grande

20 orejones
2 manzanas reinetas grandes
3 cucharadas de azúcar
1 cucharada de zumo de limón
½ cucharadita de canela molida
½ cucharadita de pimienta
8 hojas de pasta de hojaldre (mil hojas)
60 g de mantequilla fundida
1 taza de migas de pan reciente
3 cucharadas de almendras molidas
azúcar glas

1. Caliente el horno a 180° C. Engrase una placa pastelera con mantequilla fundida. Ponga a remojar los orejones en agua hirviendo durante 15 minutos para ablandarlos; escúrralos bien.
2. Pele las manzanas, quite el corazón y córtelas en gajos muy finos. Póngalos en un cuenco grande y añada el azúcar, el zumo de limón, la canela y la pimienta. Remueva todo muy bien con las manos limpias hasta que las manzanas queden rebozadas. Incorpore los orejones y deje reposar mientras prepara la pasta.
3. Barnice una hoja de pasta con la mantequilla fundida y el aceite mezclados. Forme un rectángulo ancho colocando una segunda hoja sobre la mitad de la primera. En un cuenco, mezcle las migas de pan con las almendras; esparza un poco de esta mezcla sobre la pasta. Ponga otras dos hojas de pasta encima, píntelas con la mantequilla fundida y el aceite y esparza sobre ellas otro poco de migas y almendras. Repita la operación con las restantes hojas de pasta.
4. Escurra el relleno de fruta y extiéndalo sobre el lado más largo del rectángulo, dejando un borde de 2,5 cm. Enrolle la pasta y remeta los extremos para envolver bien el relleno. Coloque el rollo con la juntura debajo en la placa pastelera y barnice la superficie con mantequilla fundida. Horméelo durante 35-40 minutos o hasta que esté dorado y crujiente. Espolvoree con azúcar glas. Sírvalo caliente o frío, cortado en diagonal en rebanadas individuales.



Strudel de manzana y albaricoque



3. Ponga una hoja de pasta sobre la mitad de otra para un rectángulo grande.



4. Enrolle la pasta remetiendo los extremos para envolver el relleno.

Tartas de higo y pera

Preparación: 30 min + refrigeración
Cocción: 40 min
Para 6 tartas individuales

1 ¼ tazas de harina
½ taza de avellanas molidas
¼ de cucharadita de sal
3 cucharadas de azúcar
100 g de mantequilla muy fría, en trozos
1 yema de huevo
1 cucharada de agua helada
3 cucharadas de avellanas picadas

Relleno
50 g de mantequilla
½ taza de azúcar morena
½ taza de zumo de manzana
2 cucharadas de brandy
1 pera madura, pelada y sin corazón
250 g de higos de postre, blandos, picados

1. Ponga la harina, las avellanas, la sal, el azúcar y la mantequilla en la batidora-mezcladora y acciónela varias veces durante cortos instantes hasta obtener una mezcla fina y rugosa. Añada la yema y el agua y bata otros 15 segundos o hasta incorporarlo todo bien. Pase esta masa a una superficie ligeramente enharinada y trabájela hasta formar una bola homogénea. Envuélvala en plástico transparente y métala en la nevera durante 45 minutos.
2. Precaliente el horno a 210° C. Divida la pasta en 6 porciones y estírelas sobre una superficie ligeramente enharinada para forrar seis tarteras individuales de base desmontable. Pinche levemente la pasta. Hornéelas durante 12 minutos o hasta que estén cocidas pero aún no hayan tomado color. Luego espere a que se enfríen por completo.
3. Preparación del relleno: ponga la mantequilla, el azúcar, el zumo de manzana y el brandy en un cazo y lleve esta mezcla a ebullición mientras la remueve. Déjela hervir hasta que se reduzca y adquiera una consistencia almibarada. Corte la pera en trocitos de 1 cm y añádala al almíbar junto con los higos.
4. Ponga las bases de tarta sobre la placa pastelera y añada el relleno caliente. Espolvoree con las avellanas picadas y hornee durante 12-15 minutos. Sirva inmediatamente con nata o helado.

Nota: los higos de postre blandos son higos secos que han sido ablandados. Se encuentran fácilmente en los supermercados.

Tartaletas de coco

Preparación: 45 min + refrigeración
Cocción: 30 min
Para 24 tartaletas

1 ½ tazas de harina
3 cucharadas de azúcar glas
125 g de mantequilla, troceada
la ralladura de 2 limones
1 yema de huevo

Relleno
¾ de taza de azúcar
3 cucharadas de zumo de limón
3 tazas de coco desecado
3 huevos, un poco batidos
60 g de mantequilla, fundida
3 cucharadas de leche
1 cucharadita de levadura en polvo
3 cucharadas de mermelada de frambuesa

1. Tamice la harina y el azúcar glas en un cuenco; frote con ellos la mantequilla hasta que la mezcla quede fina y migosa. Añada la ralladura de limón.
2. Agregue la yema de huevo y 3 cucharadas de agua fría. Incorpórelas con la ayuda de un cuchillo y forme una masa irregular; agregue otra cucharada de agua en caso necesario. Pase la masa a una superficie un poco enharinada; trabájela para formar una bola. Envuélvala en plástico transparente y enfríela en la nevera durante 20 minutos.
3. Estire la pasta entre dos hojas de papel vegetal hasta que tenga un grosor de 3 mm. Recórtela en 24 círculos de 7 cm, con los que forrará unos moldes acanalados de tartaleta engrasados. Cúbralos con plástico transparente y enfríelos en la nevera 20 minutos. Precaliente el horno a 180° C.
4. Preparación del relleno: caliente el azúcar y el zumo con ½ taza de agua hasta que el azúcar se disuelva. Apártelo del fuego y añada el coco, los huevos, la mantequilla, la leche y la levadura en polvo; mezcle bien.
5. Ponga ½ cucharadita de mermelada en cada tartaleta, cúbralas hasta el borde con el relleno y hornee 25 minutos hasta que cuajen y se doren.



Tarta de higo y pera (arriba) y Tartaletas de coco





1. Bata la masa sólo hasta que se empiece a mezclar. Si bate demasiado, se apelmazará.



2. Pinche ligeramente las bases de tartaleta antes de hornearlas para que se doren.

Tartas de cerezas amargas

Preparación: 25 min + refrigeración
Cocción: 15 min
Para 6 tartas individuales

100 g de almendras molidas
1 taza de harina común
30 g de azúcar glas
90 g de mantequilla muy fría, en trozos

Relleno
250 g de queso cremoso ligero
3 cucharadas de nata líquida
1 cucharada de azúcar glas, tamizada
1 frasco de 720 g de cerezas amargas deshuesadas, bien escurridas
½ taza de jalea de grosella roja

1. En la batidora-mezcladora, mezcle las almendras, la harina, el azúcar glas y la mantequilla a ráfagas cortas durante 20 segundos o hasta conseguir una pasta fina y migosa. Añada 1 cucharada de agua helada y bata otros 15 segundos hasta incorporarlo todo bien. Pásela a una superficie ligeramente enharinada y trabájela para formar una bola homogénea. Envuélvala en plástico transparente y refrigérela al menos 45 minutos.
2. Precaliente el horno a 180° C. Divida la pasta en 6 porciones iguales y estírelas muy finas sobre una superficie enharinada para forrar seis tarteras acanaladas de 9 cm. Pinche ligeramente sus bases y hornéelas 10 minutos o hasta que estén doradas. Desmóldelas y espere a que se enfríen completamente.

3. Preparación del relleno: bata el queso cremoso en un pequeño cuenco hasta que tenga una consistencia homogénea. Incorpore la nata, el azúcar glas y la ralladura de limón. Distribuya el relleno en las tartaletas y alise la superficie. Coloque las cerezas sobre el relleno.
4. Caliente despacio en un cazo pequeño la gelatina de grosella hasta que se derrita; barnice entonces las cerezas. Refrigere las tartas hasta que vaya a servirlas.

Nota: las cerezas agrias envasadas suelen denominarse cerezas *morello*. Las almendras molidas añaden un delicioso sabor a esta pasta, pero la hacen más migosa cuando se trabaja, por lo que debe dedicarle una mayor atención.
El queso cremoso se trabaja mejor a temperatura ambiente.

Tartas de cerezas amargas



3. Rellene las bases enfriadas con la mezcla de queso cremoso y alíselas después.



4. Barnice las cerezas con la glasa de gelatina de grosella roja fundida.

Tartas de café y pacanas

Preparación: 15 min + refrigeración
Cocción: 40 min
Para 6 tartas

1 ½ tazas de harina común
3 cucharadas de azúcar glas
125 g de mantequilla, troceada
½ taza de pacanas tostadas, picadas finas
1 yema de huevo

Relleno
125 g de mantequilla sin sal
½ taza de azúcar morena
4 cucharadas de nata
3 cucharadas de harina común
2 cucharadas de agua caliente
1-2 cucharadas de Kahlua (licor de café)
⅓ de taza de pacanas, picadas gruesas
1 cucharada de azúcar terciada

1. Tamice la harina y el azúcar glas en un cuenco grande y frote con ellas la mantequilla. Agregue las pacanas y después la yema de huevo; si es necesario, añada un poco de agua para amalgamar todos los ingredientes en una masa. Envuélvala en plástico transparente y refrigérela durante 30 minutos. Precaliente el horno a 200° C.
2. Divida la masa en seis porciones iguales. Colóquelas, presionando, en seis moldes de tarta de 10 cm y pinche sus fondos con un tenedor. Póngalas en una bandeja de horno y hornéelas durante 12-15 minutos; espere después a que se enfríen. Reduzca la temperatura del horno a 180° C.
3. Preparación del relleno: funda la mantequilla con el azúcar en un cazo y remueva hasta que el azúcar se haya disuelto; llévelo a ebullición y luego déjelo hervir a fuego lento durante 5 minutos, removiendo de vez en cuando. Retire el cazo del fuego e incorpore la nata mezclada con la harina, batiendo con unas varillas metálicas. Vuélvalo a poner sobre el fuego, llévelo de nuevo a ebullición y siga removiéndolo otros 3 minutos. Retírelo del fuego y añada el café instantáneo disuelto en el agua y el licor Kahlua.
4. Vierta este relleno en las bases de tarta, reparta por encima las pacanas y el azúcar y métalas en el horno durante 10 minutos. Enfríelas ligeramente antes de servirlas. Resultan deliciosas acompañadas con fresas y nata.

Rollitos de sémola

Preparación: 30 min
Cocción: 35 min
Para 20 rollitos

1 taza de leche
½ taza de nata
½ taza de sémola fina
4 cucharadas de azúcar refinada
2 huevos, un poco batidos
2 cucharaditas de ralladura de limón
1 cucharadita de esencia de vainilla
10 láminas de pasta de hojaldre (mil hojas)
60 g de mantequilla sin sal, fundida
3 cucharadas de azúcar glas y 1 cucharadita de canela molida, para espolvorear

1. Precaliente el horno a 190° C y engrase una bandeja de horno. Ponga la leche, la nata, la sémola, el azúcar refinada, los huevos y la ralladura de limón en un cazo de fondo grueso y bátalo hasta que esté todo bien combinado. Siga batiendo a fuego bajo 10 minutos, o hasta que se espese y adquiera una consistencia pastosa. Retírelo del fuego e incorpore la esencia de vainilla. Trasvase la mezcla a un cuenco, cúbralo con plástico transparente y espere a que se enfríe.
2. Barnice ligeramente una lámina de hojaldre con mantequilla fundida; ponga encima otra lámina y barnícela también. Córtela a lo ancho en 4 tiras. Ponga una cucharada colmada de relleno en la base de cada tira y enróllela doblando los lados de la pasta. Barnice el rollito con mantequilla y póngalo en la bandeja. Repita la operación con el resto de láminas de hojaldre y de relleno.
3. Hornee los rollitos durante 25 minutos, o hasta que se hinchen y estén dorados. Mezcle el azúcar glas con la canela y espolvoréelos antes de servirlos.

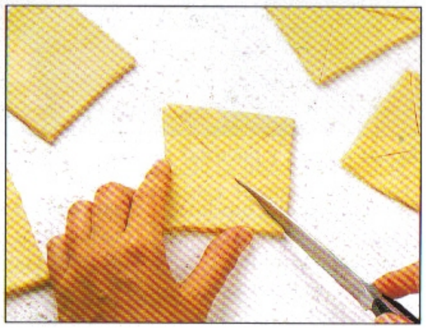


Tartas de café y pacanas (arriba) y Rollitos de sémola





1. Retire la crema del fuego e incorpore el puré de albaricoque.



2. Trace unos cortes desde las esquinas hasta el centro de cada cuadrado.

Estrellas danesas de albaricoque

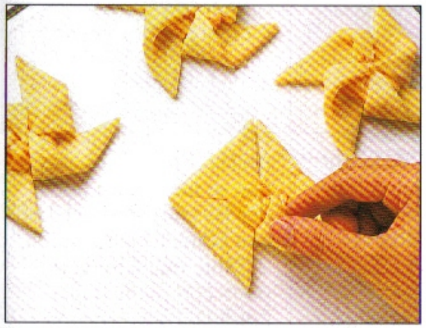
Preparación: 35 min + levado
Cocción: 25–30 min
Para 12 estrellas

10 orejones
1 cucharada de azúcar refinada
1 cucharada de harina de maíz
1 yema de huevo
½ taza de leche
1 cucharadita de Grand Marnier o Cointreau
½ cantidad de masa danesa (página 5)
huevo batido, para barnizar
3 cucharadas de mermelada de albaricoque
azúcar glas, para espolvorear

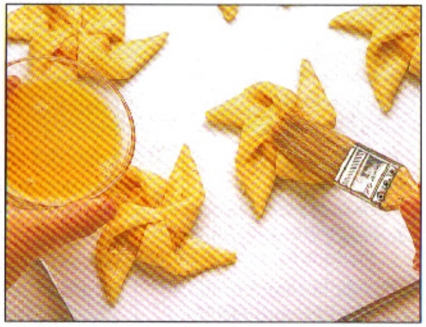
1. Ponga los orejones en un cazo, cúbralos con agua y cuézalos 10 minutos hasta que se ablanden. Escúrralos, hágalos puré y déjelos reposar para que se enfríen. En un cazo pequeño, mezcle de forma homogénea el azúcar y la harina de maíz; incorpore poco a poco, batiendo, la yema de huevo con la leche. Siga batiendo a fuego bajo hasta que la mezcla hierva y se espese. Retírela del fuego y agregue el puré de albaricoque y el licor. Pásela a un cuenco, tape con plástico transparente y refrigérela.
2. Engrase dos placas pasteleras con mantequilla fundida. Estire la masa y arregle sus bordes para formar un rectángulo de 24x32 cm; córtelo en doce cuadrados de 8 cm. Trace unos cortes en diagonal desde las puntas hasta 1 cm del centro en cada cuadrado.
3. Ponga una cucharadita colmada de relleno en el centro de cada cuadrado. Doble hacia el centro una esquina de cada sección cortada y péguela con huevo batido. Ponga las estrellas sobre las placas. Cúbralas con plástico transparente y déjelas reposar en sitio templado 20 minutos o hasta que hayan subido del todo. Precaliente el horno a 200° C.
4. Barnice las estrellas con el huevo batido y ponga una cucharadita de mermelada en el centro de cada una. Hornéelas 12 minutos hasta que estén doradas y crujientes. Déjelas enfriar sobre una rejilla metálica y espolvoréelas luego con azúcar glas antes de servirlas.



Estrellas danesas de albaricoque



3. Doble hacia el centro una esquina de cada sección cortada.



4. Barnice las estrellas con huevo batido y remátelas con un poco de mermelada.

Rollitos picantes de dátiles y avellanas

Preparación: 30 min + 30 min de refrigeración
Cocción: 30 min
Para 24 rollitos

45 g de mantequilla
⅓ de taza de azúcar morena
½ taza de caramelo líquido
2 ½ tazas de harina común
3 cucharadas de harina de fuerza
¼ de cucharadita de clavo molido
½ cucharadita de pimienta molida
½ cucharadita de canela molida
1 huevo, un poco batido

Relleno de dátiles y avellanas
315 g de dátiles sin hueso, picados
½ taza de agua
¾ de taza de avellanas tostadas, picadas finas
½ cucharadita de pimienta molida
1 cucharadita de ralladura de naranja
1 huevo, batido para barnizar
1 cucharada de azúcar terciada o sin refinar

1. Ponga la mantequilla, el azúcar y el caramelo líquido en un cazo; remueva a fuego lento hasta que se disuelvan y deje enfriar la mezcla 10 minutos. Tamice las harinas y las especias en un cuenco grande; añada el huevo y la mezcla de mantequilla y revuélvalo todo con una cuchara de madera hasta obtener una masa pegajosa. Pásela a una superficie enharinada y trabájela suavemente hasta que no se pegue. Envuélvala en plástico transparente y refrigérela 30 minutos.
2. Preparación del relleno: ponga los dátiles y el agua en un cazo, lleve a ebullición, baje el fuego y deje cocer sin tapar durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando hasta que se espese. Deje enfriar. Incorpore las avellanas mezcladas con las especias y la ralladura. Precaliente el horno a 200° C. Engrase un poco una placa pastelera.
3. Divida la masa en cuatro porciones. Extienda una de ellas sobre una superficie ligeramente enharinada y forme una tira de 10 cm de ancho por 20 cm de largo. Con una cuchara, disponga un cuarto del relleno como si fuera una salchicha a lo largo del centro de la tira. Barnice un lado con huevo batido y enróllelo bien fuerte para envolver el relleno; colóquelo con la juntura hacia abajo y presione suavemente para sellar el rollo. Póngalo sobre la placa pastelera.
4. Corte el rollo en secciones pequeñas sin llegar a la base. Repita la operación con la masa y el relleno restantes y ponga los rollos en la placa.
5. Barnice con el huevo sobrante, espolvoree con el azúcar y hornee durante 10-12 minutos, o hasta que estén ligeramente tostados. Córtelos hasta el final mientras están calientes. Espere 5 minutos y luego déjelos enfriar sobre una rejilla metálica.

Fardelillos de higo

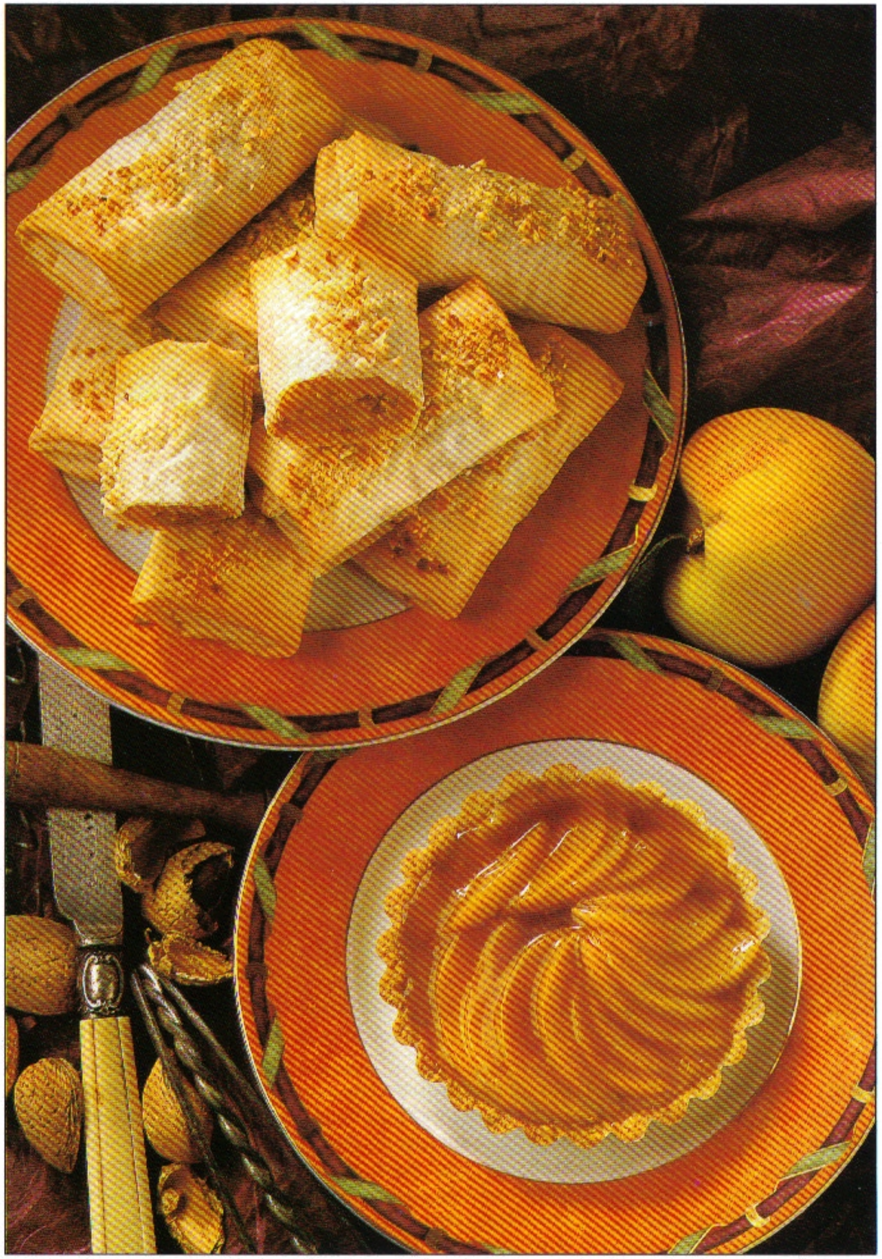
Preparación: 20 min
Cocción: 15 min
Para 6 fardelillos

⅓ de taza de nueces picadas
1 cucharada de miel
½ cucharadita de ralladura fina de limón
12 láminas de pasta de hojaldre (mil hojas)
50 g de mantequilla, fundida
6 higos maduros enteros

1. Precaliente el horno a 180° C. Extienda las nueces en una bandeja y hornéelas 3 minutos hasta que se tuesten un poco; déjelas enfriar. Mézclelas con la miel y la ralladura.
2. Pinte una lámina de pasta con mantequilla fundida. Ponga encima otra lámina, píntela también con mantequilla y repita la operación otras dos veces. Divida el rectángulo resultante en dos. Haga lo mismo con las láminas de pasta restantes.
3. Quite los tallos a los higos y ábralos por la mitad de arriba abajo sin partirlos del todo. Rellénelos con la mezcla de nuez. Ponga un higo sobre cada rectángulo de pasta y envuélvalo con ella como si se tratara de un fardel. Átelos con bramante, barnícelos con mantequilla y póngalos en una placa pastelera. Hornéelos unos 8-10 minutos hasta que estén dorados. Retire el bramante y sírvalos.



Rollitos picantes de nuez y dátiles (arriba) y Fardelillos de higo



Paquetitos de calabaza (arriba) y Tarta de melocotón

Paquetitos de calabaza

Preparación: 30 min
Cocción: 10 min
Para 12 paquetitos

185 g de calabaza, rallada
½ taza de almendras molidas
3 cucharadas de azúcar
½ cucharadita de cardamomo molido
⅓ de taza de almendras peladas, tostadas y picadas
6 láminas de pasta de hojaldre (mil hojas)
60 g de mantequilla clarificada, fundida

1. Precaliente el horno a 200° C. Mezcle la calabaza, las almendras molidas, el azúcar y el cardamomo; añada las almendras picadas menos 1 cucharada.
2. Pinte 1 lámina de pasta con la mantequilla, ponga otra encima y píntela también; córtelas en 4 tiras. Ponga 1 cucharada de relleno en el extremo de cada tira, doble los lados hacia dentro, píntelos con mantequilla y enróllelos como un paquetito. Repita con más paquetes hasta terminar la pasta.
3. Ponga los paquetitos en una placa pastelera engrasada, píntelos con la mantequilla sobrante y espolvoréelos con almendra picada. Métalos en el horno durante 8-10 minutos hasta que estén dorados.

Tartas de queso Ricotta con melocotón

Preparación: 35 min + refrigeración
Cocción: 25 min
Para 6 tartas

1 ¼ tazas de harina común
¼ de cucharadita de sal
90 g de mantequilla muy fría, en trozos
2 cucharadas de azúcar refinada
½ cucharadita de esencia de vainilla
1 yema de huevo

Relleno
375 g de queso ricotta
1 cucharada de miel
1 huevo batido
esencia de vainilla, al gusto

Cobertura
425 g de melocotones en almíbar, bien escurridos
½ taza de azúcar morena
30 g de mantequilla
½ taza de nata
1 cucharada de licor Grand Marnier

1. Mezcle a ráfagas cortas en la batidora-mezcladora la harina, la sal, la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla fina y migosa. Añada la esencia de vainilla, la yema y 1 cucharada de agua helada y bata de nuevo hasta incorporarlo todo bien. Envuelva esta masa en plástico transparente y refrigérela 30 minutos. Precaliente el horno a 180° C.
2. Divida la masa en 6 porciones iguales y estírelas para forrar 6 tarteras con base desmontable de 10 cm. Pinche ligeramente la pasta y hornéela durante 8 minutos.
3. Preparación del relleno: mezcle bien todos los ingredientes. Reparta esta preparación en las bases todavía calientes. Hornéelas otros 18 minutos o hasta que el relleno cuaje y la pasta esté cocida. Déje que se enfríen del todo.
4. Preparación de la cobertura: corte los melocotones en láminas finas y dispóngalas sobre las tartas ya frías. Ponga el azúcar, la mantequilla, la nata y el licor en un cazo pequeño y, removiendo, lleve la mezcla a ebullición. Mantenga el hervor para que se reduzca y remueva de vez en cuando hasta obtener un almíbar. Déjelo enfriar durante unos minutos para que espese un poco y barnice con él la superficie de las tartas.

Tartitas de hojaldre con frutas y almendras

Preparación: 30 min
Cocción: 15 min
Para 24 tartitas

12 láminas de pasta de hojaldre (mil hojas)
60 g de mantequilla sin sal, fundida
100 g de pasta de almendras

Picadillo de frutas
30 g de mantequilla
4 ciruelas, picadas finas
⅓ de taza de pasas de Corinto
¼ de taza de uvas pasas
1 cucharada de piel de frutas variadas
2 cucharadas de azúcar refinada
2 cucharaditas de brandy o de ron
½ cucharadita de canela
½ cucharadita de nuez moscada

1. Precaliente el horno a 180° C. Engrase muy ligeramente con mantequilla fundida dos bandejas de 12 moldes de tartaleta.
2. Preparación del picadillo de frutas: derrita la mantequilla en un cazo pequeño y agregue los demás ingredientes, removiendo hasta combinarlos bien. Mantenga la mezcla a fuego bajo 2 minutos hasta que la fruta quede bien cubierta y el azúcar se disuelva.
3. Envuelva la pasta de hojaldre con un paño humedecido. Recorte ocho láminas en cuadrados de 7 cm y las otras cuatro en cuadrados de 8 cm; tápelos y déjelos reposar.
4. Trabaje primero con los cuadrados menores para preparar las bases de las tartitas; necesitará 8 cuadrados para cada una. Pinte con mantequilla 1 cuadrado y luego ponga otro encima. Haga lo mismo con los otros 6 cuadrados y luego dispóngalos en el molde formando una estrella de 8 puntas. Forre así los 24 moldes.
5. Trabaje con los cuadrados mayores para el relleno; necesitará dos, engrasados con mantequilla y puestos uno sobre otro, para cada tartita. Ponga ½ cucharadita de pasta de almendra en el centro del cuadrado y encima 1 cucharada colmada de picadillo de frutas. Envuelva el relleno con la pasta y pegue los bordes con un poquito de mantequilla. Ponga este paquetito, con la juntura hacia abajo, en la base de la tartita y engrase por arriba con un poco de mantequilla. Rellene así las 24 tartitas.
6. Hornéelas 12 minutos o hasta que estén crujientes y doradas. Sírvalas templadas con azúcar glas por encima.

Palmeritas de azúcar y especias

Preparación: 40 min + refrigeración
Cocción: 15 min
Para 36 palmeritas

pasta de medio hojaldre (página 4)
1 huevo, batido ligeramente
azúcar terciada, para espolvorear

Relleno
½ taza de azúcar refinada
2 cucharadas de semillas de sésamo tostadas
1 cucharada de canela
½ cucharadita de jengibre molido
¼ de cucharadita de nuez moscada molida
¼ de cucharadita de clavo molido

1. Precaliente el horno a 220° C. Engrase una placa pastelera con mantequilla fundida o aceite. Divida la masa en dos partes y extienda cada una en un rectángulo de 36x16 cm. Píntelos con huevo batido.
2. Preparación del relleno: mezcle el azúcar, las semillas y las especias y espolvoree la pasta uniformemente con esta mezcla.
3. Enrolle hacia el centro uno de los lados largos del rectángulo de pasta y luego haga lo mismo con el contrario para que se encuentren en el medio. Júntelos y péguelos con huevo. Repita lo mismo con el otro rectángulo. Con un cuchillo afilado, corte los rollos en rodajas de 2 cm. Póngalas en la placa bien espaciadas para que crezcan. Aplástelas con una espátula enharinada hasta que tengan 1,5 cm de grosor. Rocíelas con el azúcar terciada y refrigérelas 15 minutos. Hornee 15 minutos, o hasta que se inflen y estén doradas. Enfríelas sobre una rejilla metálica.



Tartitas de hojaldre con fruta y almendra (arriba) y Palmeritas de azúcar y especias

Pastelillos salados

Casi todos los rellenos salados que usted se imagine saben incluso mejor dentro de una crujiente tartaleta de pasta recién horneada.

Trío de tartaletas para cóctel

Preparación: 30 min + refrigeración
Cocción: 8–9 min
Unas 30 tartaletas

1½ tazas de harina común
¼ de cucharadita de sal
¼ de taza de parmesano recién rallado
100 g de mantequilla muy fría, en trozos
1 huevo, un poco batido
1 cucharada de agua helada

Rellenos
pesto, *tomates secos, aceitunas negras;*
tapenade, *huevos duros de codorniz, hojas de perejil;*
queso para untar ligero, cebollino, salmón ahumado, pepino

1. Ponga la harina, la sal, el queso parmesano y la mantequilla en la batidora-mezcladora; mézclelos a ráfagas cortas durante 20 segundos o hasta que la mezcla esté fina y migosa. Añada el huevo y el agua y bata durante 15 segundos más, o hasta incorporarlo todo bien. Pase la masa a una superficie un poco enharinada y forme con las manos una bola homogénea. Envuélvala en plástico transparente y refrigérela 30 minutos. Precaliente el horno a 210° C.
2. Estire la pasta en una capa muy fina para forrar treinta moldes de tartaleta de 5 cm. Pínchelas ligeramente y hornéelas unos 8-9 minutos o hasta que estén doradas. No las desmolde hasta que se hayan enfriado del todo.
3. Rellene las bases de tartaleta con *pesto*, tiras de tomate seco y aceitunas; o con *tapenade*, huevos de codorniz y perejil; o con queso, cebollino, salmón y pepino.

De izquierda a derecha: tartaletas de tapenade, *huevos duros de codorniz y perejil; de* pesto, *tomate seco y aceitunas; de queso cremoso, cebollinos, salmón y pepino*





Mini Quiches de cangrejo y lima

Preparación: 15 min
Cocción: 20 min
Para 18 mini quiches

2 hojas de pasta de medio hojaldre congelada, ablandada
2 huevos
¾ de taza (185 ml) de crema de coco
ralladura fina de la piel de 1 lima pequeña
2 cucharaditas de zumo de lima
200 g de carne de cangrejo en conserva de buena calidad, escurrida
1 cucharadita de cebollino fresco, picado
sal y pimienta blanca

1. Precaliente el horno a 210° C. Recorte círculos de pasta de unos 8 cm de diámetro para forrar 18 moldes de tartaleta.
2. Bata ligeramente los huevos en un cuenco pequeño y añada el resto de los ingredientes. Ponga 1 cucharada de relleno en cada base de tartaleta.
3. Hornéelas 20 minutos o hasta que estén doradas. Las *quiches* subirán durante la cocción y luego se desinflarán un poco. Sírvalas templadas o a temperatura ambiente.

Tartaletas de salmón ahumado y puerros

Preparación: 20 min + refrigeración
Cocción: 40 min
Para 6 tartaletas

3 hojas de pasta de medio hojaldre congeladas, ablandadas
2 cucharadas de semillas de sésamo
1 cucharada de aceite de oliva
1 puerro pequeño, picado fino
60 g de salmón ahumado, en trocitos
2 huevos
¼ de taza de nata líquida
¼ taza de nata
2 cucharadas de queso parmesano, rallado
1 cucharada de albahaca fresca, picada
pimienta negra molida

1. Precaliente el horno a 200° C. Engrase ligeramente seis moldes de tartaleta de 10 cm con mantequilla fundida o aceite. Rocíe las hojas de pasta con las semillas de sésamo y presiónelas con un rodillo. Recorte círculos de pasta de tamaño suficiente para forrar los moldes. Cúbralos con papel parafinado. Esparza arroz o habichuelas en el papel y refrigere las tartaletas así dispuestas durante 10 minutos.
2. Hornéelas durante 10 minutos, retire luego el papel y las habichuelas y reanude la cocción otros 5 minutos. Si la pasta subiera por el centro, presione éste hacia abajo. Reduzca la temperatura del horno a 180° C.
3. Caliente el aceite en una sartén y rehogue el puerro a fuego lento, removiendo de vez en cuando, durante 5 minutos. Retire del fuego y déjelo enfriar un poco. Extienda el puerro rehogado de modo uniforme en el fondo de las tartaletas y cúbralo luego con el salmón.
4. Ponga los huevos y la nata en un cuenco, bata hasta obtener una mezcla homogénea e incorpore el queso, la albahaca y la pimienta. Vierta con cuidado la mezcla sobre el salmón y el puerro. Hornee unos 15-20 minutos o hasta que el relleno haya cuajado y la superficie esté un poco tostada.



Mini quiches *de cangrejo y lima (arriba) y Tartaletas de salmón ahumado y puerros*

Triángulos de hojaldre fino

Delicados y de finísima pasta hojaldrada con jugosos rellenos, son perfectos para fiestas y cócteles o para picar en familia.

Para hacer los triángulos: precaliente el horno a 190° C. Cubra 16 hojas de pasta de hojaldre fina (mil hojas) con un paño de cocina húmedo. Trabaje con una sola hoja cada vez para evitar que la pasta se seque. Barnice la hoja de pasta con mantequilla fundida o aceite de oliva. Después, ponga encima una segunda hoja de pasta, barnícela también y corte el rectángulo resultante en tres tiras a lo largo. Ponga una cucharada del relleno elegido en un extremo de la tira de pasta y dóblela en triángulo. Dispóngalo en una bandeja de horno ligeramente engrasada y cúbralo con un paño de cocina humedecido mientras repite la operación con el resto de la pasta y del relleno. Barnícelos con aceite o mantequilla fundida y hornee 15-20 minutos. Para 24 triángulos.

De izquierda a derecha: Triángulos de tres quesos, de gambas y cangrejo, de espinacas y piñones, de pollo y albahaca, y de calabaza al curry.

Triángulos de tres quesos

Ponga 160 g de queso *feta* desmenuzado, 1 taza (250 g) de queso *ricotta* y 1 taza (90 g) de queso *cheddar* rallado en un cuenco. Añada 4 cucharadas de perejil picado fino, 1-2 dientes de ajo muy picaditos, pimienta negra recién molida y 1 huevo batido. Remuévalo todo hasta que esté bien mezclado.

Triángulos de gambas y cangrejo

Funda 30 g de mantequilla en un cazo pequeño; agregue 3 cebolletas picadas finas y rehóguelas hasta que estén blandas. Incorpore 1 cucharada de harina y luego ½ taza de leche. Remueva la mezcla hasta que se espese y apártela del fuego. Añada entonces 1 cucharada de nata, 1 cucharada de zumo de limón y 3 cucharadas de perejil picado fino. Escurra 170 g de carne de cangrejo y 200 g de colas de gamba, ambos en conserva, estrujándolos con las manos. Mezcle con la salsa.

Triángulos de espinacas y piñones

Cubra 250 g de espinacas con agua hirviendo y deje que se ablanden. Escúrralas bien y píquelas finas. Mezcle en un cuenco 2 cucharadas de piñones tostados, 1 cucharadita de nuez moscada, 2 cebolletas picaditas, 1-2 dientes de ajo majados, 125 g de queso *feta* y 125 g de *ricotta* desmenuzados y 1 huevo poco batido.

Triángulos de pollo y albahaca

Caliente 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén pequeña; añada 1 cebolla roja picada fina y rehóguela 2 minutos hasta que esté blanda. Apártela del fuego e incorpore 1 pechuga pequeña de pollo asado bien troceada, 2 cucharaditas de mostaza en grano, 6 tomates secos muy picados, 125 g de queso *ricotta*, ½ taza de albahaca picada, 60 g de parmesano y 60 g de *cheddar*, ambos rallados. Mezcle todo bien.

Triángulos de calabaza al *curry*

Caliente 30 g de mantequilla en una sartén pequeña, añada 4 cebolletas picadas y rehóguelas durante 2 minutos, o hasta que estén blandas. Incorpore 2 cucharadas de harina y 1 cucharadita de *curry* en polvo y prosiga la cocción otros 2 minutos. Ponga esta mezcla en un cuenco junto con 1 taza de puré de calabaza cocida (equivale a unos 500 g de calabaza cruda), 1 huevo batido, 125 g de queso *ricotta* y ½ taza de queso parmesano rallado. Remueva hasta combinarlo todo bien.



Bocaditos de caviar

Preparación: 1 h
Cocción: 25 min
Para 30 bocaditos

pasta choux (página 3)

Relleno
6 huevos duros
sal y pimienta negra recién molida
2 cucharadas de cebolla rallada fina
2 cucharadas de cebollino muy picado
¼ taza de mayonesa

Decoración
nata agria
1 tarrina de 45 g de caviar negro o rojo

1. Precaliente el horno a 200° C. Con la ayuda de 2 cucharitas, forme 30 bolas de pasta *choux* y dispóngalas en una placa pastelera bien espaciadas para que crezcan. Hornéelas durante 20 minutos, reduzca luego la temperatura del horno a 180° C y prosiga la cocción otros 5 minutos, o hasta que se doren e inflen. Pinche los lados de los bocaditos para que pueda salir el vapor y déjelos enfriar sobre una rejilla metálica. Abra luego los bocaditos separando la tapas.
2. Preparación del relleno: pele los huevos y aplástelos con un tenedor; añada la sal, la pimienta, la cebolla, el cebollino y la mayonesa. Antes de servir, ponga en cada bocadito una cucharada del relleno; cúbralo con la tapa y decórelo con un montoncito de nata agria y caviar.

Quiches de calabaza

Preparación: 30 min + refrigeración
Cocción: 90 min
Para 8 quiches

masa quebrada (página 3)
20 g de mantequilla
1 loncha de beicon, bien troceada
1-2 cebolletas, picadas finas
1-2 dientes de ajo, majados
1 taza de puré de calabaza cocida
2 huevos, ligeramente batidos
3 cucharadas de perejil fresco picado
½ cucharadita de nuez moscada
pimienta negra recién molida

1. Precaliente el horno a 190° C. Estire la pasta entre dos hojas de papel vegetal y forre 8 moldes de tartaleta planos y acanalados con la pasta; refrigérelos durante 20 minutos. Cubra cada molde con un cuadrado de papel vegetal y extienda encima una capa de habichuelas o de arroz. Coloque los moldes en una bandeja y hornéelos en blanco durante 10 minutos; retire luego el papel y las habichuelas y hornee los moldes de nuevo otros 2-3 minutos, hasta que se sequen bien. Déjelos enfriar.
2. Caliente la mantequilla en una cazuela. Rehogue el beicon con la cebolleta y el ajo durante 3 minutos. Pase la mezcla a un cuenco grande e incorpore la calabaza, los huevos, la nata, el perejil, la nuez moscada y la pimienta; remueva hasta que todo esté bien mezclado.
3. Ponga el relleno en las bases de tartaleta horneadas. Hornéelas durante 20 minutos o hasta que el relleno esté ligeramente dorado. Sírvalas inmediatamente.

Nota: pele y corte la calabaza en dados de 5 cm, barnícelos con un poco de aceite e introdúzcalos en el horno a 180° C durante 1 hora, o hasta que estén bien asados. Espere a que se enfríen antes de preparar el puré.

Bocaditos de caviar (arriba) y Quiches de calabaza



Tartaletas de cebolla dulce y queso Feta

Preparación: 15 min + refrigeración
Cocción: 45 min
Para 6 tartaletas

1 taza de harina común
¼ de cucharadita de sal
110 g de mantequilla, troceada
1 cucharada de pepinillos en vinagre, escurridos
1 yema de huevo
1 cucharadita de mostaza de Dijon
2 cucharaditas de agua

Relleno dulce de cebollas
2 cucharadas de aceite de oliva
3 cebollas medianas, en rodajas
1 diente de ajo, en laminillas
2 cucharaditas de azúcar
2 cucharadas de vinagre balsámico
2 cucharadas de pasas
2 cucharadas de pasta de aceitunas
75 g de queso feta

1. Engrase ligeramente seis moldes de tartaleta acanalados de 10 cm.
2. Tamice la harina y la sal en un cuenco grande y frótela con la mantequilla. Machaque los pepinillos con la mano de un mortero o con el dorso de un cuchillo. Haga un hoyo en el centro de la mezcla de harina y mantequilla y añada los pepinillos mezclados con la yema de huevo, la mostaza y una cantidad suficiente de agua para ligar todos los ingredientes y obtener una masa. Envuélvala en plástico transparente y refrigérela 20 minutos. Precaliente el horno a 200° C.
3. Divida la masa en seis porciones iguales y forre con ella los moldes, presionando bien. Pínchelos con un tenedor y hornéelos durante 15 minutos o hasta que estén dorados.
4. Preparación del relleno dulce de cebolla: caliente el aceite en una cazuela de fondo grueso. Añada las cebollas y el ajo, tápela, y rehóguelo a fuego muy lento unos 30 minutos, hasta que las cebollas estén muy blandas y empiecen a tomar color. Suba un poco el fuego, agregue el azúcar y el vinagre y prosiga la cocción, removiendo, hasta que el líquido se haya evaporado casi por completo y la mezcla de cebolla tenga un aspecto brillante. Incorpore las pasas.
5. Extienda un poco de pasta de aceitunas en cada tartaleta. Rellénelas con la preparación de cebolla y desmenuce el queso *feta* por encima. Sírvalas templadas o a temperatura ambiente.

Volovanes de gambas y vieiras

Preparación: 25 min
Cocción: 20 min
Para 12 volovanes

1 taza de caldo de pescado
1 taza de vino blanco
250 g de vieiras
250 g de gambas crudas, peladas
60 g de mantequilla
4 cebolletas, picadas
1 loncha de beicon, troceada
¼ de taza de harina
¼ de taza de nata
1 cucharadita de zumo de limón
sal y pimienta negra
½ taza de perejil, picado fino
12 volovanes de 6 cm ya preparados

1. Caliente el caldo y el vino en un cazo hasta que hierva. Añada las vieiras y déjelas cocer suavemente durante 2-3 minutos. Retírelas con una espumadera, póngalas en un plato para que se enfríen y luego píquelas. Repita la operación con las gambas. Reserve 1 taza del líquido de la cocción. Refrigere el marisco mientras prepara la salsa. Precaliente el horno a 160° C.
2. Funda la mantequilla en un cazo. Añada las cebollas y el beicon y rehóguelos a fuego medio durante 3 minutos, o hasta que estén cocidos sin llegar a tomar color; agregue la harina y remueva otros 2 minutos. Incorpore el líquido reservado y remueva hasta que se espese. Mezcle entonces la nata, el zumo, la sal, la pimienta y el perejil, guardando un poco para decorar.
3. Caliente los volovanes 5 minutos. Recaliente la salsa, incorpore el marisco y deje que se caliente. Distribuya el relleno en los volovanes, decórelos con perejil y sírvalos.

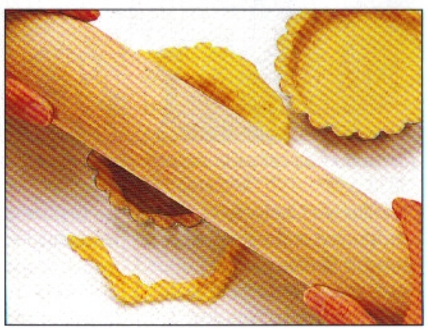


Tartaletas de cebolla dulce y queso feta *(arriba), Volovanes de gambas y vieiras*





1. Bata la harina, la sal y la mantequilla; añada luego las semillas de sésamo.



2. Para eliminar fácilmente el exceso de pasta, utilice un rodillo de amasar.

Tartaletas templadas de pato y cilantro

Preparación: 35 min + refrigeración
Cocción: 20 min
Para 8 tartaletas

1½ tazas de harina
½ cucharadita de sal
125 g de mantequilla muy fría, troceada
3 cucharadas de semillas de sésamo
2 cucharadas de agua helada

Relleno

1 pato grande asado
2 cucharadas de mermelada de naranja
1 cucharada de kecap manis *(salsa de soja)*
1 cucharada de zumo de limón
2 cucharadas de aceite de sésamo
1 cucharada de jengibre fresco rallado
5 cebolletas verdes en rodajas muy finas
2 cucharadas de cilantro fresco picado, más unas ramitas para decorar

1. Mezcle en la batidora la harina, la sal y la mantequilla durante 10-15 segundos, o hasta que la mezcla tenga un aspecto fino y migoso. Añada las semillas de sésamo y el agua y bata 10-15 segundos más hasta obtener una masa homogénea. Pásela a una superficie un poco enharinada y trabájela con las manos hasta formar una bola fina.
2. Precaliente el horno a 210° C. Divida la masa en 8 porciones y estírelas para forrar 8 moldes de tartaleta de 9 cm; pinche ligeramente las bases. Hornéelos 15 minutos o hasta que estén dorados; refrigérelos 20 minutos.
3. Preparación del relleno: deshuese el pato y desmenuce su carne. Ponga la mermelada en un cazo al fuego y remueva hasta que quede fina. Añada los demás ingredientes, incluido el pato desmenuzado, y mézclelos bien. Cueza hasta que la mezcla esté caliente.
4. Ponga las bases de tartaleta en los platos de servicio y rellénelas con la anterior preparación templada. Adórnelas con cilantro fresco y sírvalas inmediatamente como una entrada o como una comida ligera.

Nota: se puede poner también la piel del pato en el relleno, siempre que elimine toda la grasa visible. La *kecap manis* es una salsa de soja indonesia y se vende en tiendas de alimentación asiáticas.

Tartaletas templadas de pato y cilantro



3. Deshuese el pato y desmenuce la carne en tiras medianas.



4. Caliente la mermelada en un cazo y añada el resto de los ingredientes.

Rollos de salchicha

Estos deliciosos bocados admiten los más diversos condimentos según la ocasión. Pruebe nuevas variantes de estos canapés clásicos.

Receta básica

Precaliente el horno a 200° C. Corte por la mitad 3 hojas de pasta de hojaldre ya estirada y pinte los bordes con huevo batido. Distribuya el relleno elegido (véase a la derecha) en 6 porciones iguales. Con una manga pastelera o con una cuchara, ponga el relleno en el centro de cada trozo de pasta. Envuelva el relleno con la pasta y superponga los bordes, procurando que la juntura quede debajo. Barnice los rollos con huevo y luego córtelos en trozos cortos. Haga dos pequeños cortes sobre cada rollo y colóquelos en una bandeja de horno ligeramente engrasada. Hornéelos durante 15 minutos; reduzca después la temperatura a 180° C y prosiga la cocción otros 15 minutos, o hasta que los rollos se inflen y doren. Para 35 rollos.

Relleno de salchicha y hierbas

Mezcle bien en un cuenco 750 g de picadillo de salchicha, 1 cebolla picadita, 1 diente de ajo majado, 1 taza de migas de pan fresco, 1 huevo batido, ½ taza de perejil picado, 3 cucharadas de tomillo y ½ cucharadita de cada una de estas especias molidas: salvia, nuez moscada, pimienta negra y clavo.

Relleno de cerdo y ternera al Curry

Remoje 3 setas chinas secas en agua caliente durante 30 minutos; escúrralas bien y píquelas muy finas. Saltee en 1 cucharada de aceite 4 cebolletas muy picadas, 1-2 dientes de ajo, 1 guindilla roja pequeña muy picada y 2-3 cucharaditas de *curry* en polvo. Trasvase la mezcla a un cuenco grande y añada 750 g de carne picada de cerdo y de ternera, las setas escurridas, 1 taza de migas de pan reciente, 1 huevo ligeramente batido, 2 cucharadas de cilantro picado, 1 cucharada de salsa de soja y otra de salsa de ostras. Remuévalo todo para mezclarlo bien.

Relleno de cordero picante

Mezcle en un cuenco 750 g de carne picada de cordero, 1 taza de migas de pan tierno, 1 cebollita rallada, 1 cucharada de salsa de soja, 2 cucharaditas de jengibre fresco rallado y otras 2 de azúcar morena, 1 de cilantro molido, ½ de cominos molidos y otra ½ de *sambal oelek*. Barnice los rollos y antes de hornearlos, espolvoréelos ligeramente con semillas de amapola.

Relleno de buey en salsa

Saltee 1 cebolla picada fina y 1-2 dientes de ajo en 20 g de mantequilla hasta que la cebolla esté blanda. En un cuenco grande, mezcle muy bien 750 g de carne magra de buey, el salteado de cebolla y ajo, 3 cucharadas de perejil muy picado, 3 cucharadas de harina, 3 de salsa de tomate, 1 de salsa Worcestershire, 1 de salsa de soja y 2 cucharaditas de pimienta.

Relleno de pollo y Chutney

Mezcle bien en un cuenco 750 g de pollo desmenuzado, 4 cebolletas muy picadas, 1 taza de migas de pan tierno, 1 zanahoria rallada fina, 2 cucharadas de *chutney* de frutas, 1 cucharada de salsa de pimentón dulce y otra de jengibre fresco rallado. Cuando haya rellenado y cortado los rollos, y después de barnizarlos, espolvoréelos ligeramente con semillas de sésamo.



De izquierda a derecha: Rollos de salchicha con hierbas, de cerdo y ternera al curry, *de cordero picante, de buey en salsa, de pollo y* chutney.

Pastelillos de espinacas y queso Feta

Preparación: 30 min + refrigeración
Cocción: 30 min
Para 12 pastelillos

500 g de espinacas
100 g de queso feta, desmigado
1 cucharada de aceite de oliva
1 cebolla roja pequeña, picada fina
2 cebolletas, picadas finas
½ pimiento rojo, picado fino
1-2 dientes de ajo, majados
½ cucharadita de albahaca seca
1 cucharada de nata
pasta de medio hojaldre (página 4)
1 huevo, ligeramente batido

1. Engrase una bandeja de horno con mantequilla fundida o aceite. Lave las espinacas y quíteles el tallo; ponga las hojas húmedas en una cazuela grande, tápela y déjelas cocer a fuego lento 2 minutos, o hasta que estén mustias. Escúrralas, espere a que se enfríen y estrújelas con las manos para eliminar toda el agua; píquelas someramente. Póngalas en un cuenco grande con el queso *feta* y resérvelas.

2. Caliente el aceite en una sartén y rehogue la cebolla, la cebolleta, el ajo y la albahaca a fuego medio durante 5 minutos, o hasta que estén cocidos. Agregue la nata e inmediatamente la mezcla aún caliente de espinacas y *feta*. Remueva para incorporarlo todo muy bien.
3. Para facilitar el trabajo, estire la mitad de la pasta cada vez, mientras guarda la otra mitad en la nevera. Recorte 12 círculos de pasta de 8 cm con un cortador liso. Barnice el borde exterior de cada uno con huevo batido. Ponga una cucharada del relleno de espinacas en el centro de cada círculo.
4. Estire el resto de la pasta y recorte otros 12 círculos. Póngalos sobre las bases de pasta con el relleno, presionando suavemente para pegarlos. Haga una pequeña incisión en la parte superior de cada pastelillo para que salga el vapor durante la cocción. Con el filo romo de un cuchillo, haga pequeñas indentaciones a intervalos regulares en el borde exterior de cada pastelillo; así la pasta sube mejor y se forman las hojuelas. Póngalos en la bandeja, tápelos y enfríelos 20 minutos como mínimo. Mientras, precaliente el horno a 210° C. Hornee 20 minutos o hasta que se inflen y doren. Sírvalos inmediatamente.

Empanadillas de pollo al Curry

Preparación: 30 min + refrigeración
Cocción: 30 min
Para 20 empanadillas

2 cucharadas de aceite
1 cebolla pequeña, picada fina
1 diente de ajo, machacado
2 cucharaditas de curry *en polvo*
1 patata, en trocitos
200 g de pollo desmenuzado
⅓ de taza de guisantes congelados
1 cucharada de perejil fresco, picado fino
5 hojas de pasta de medio hojaldre ya estirada
1 huevo, batido ligeramente

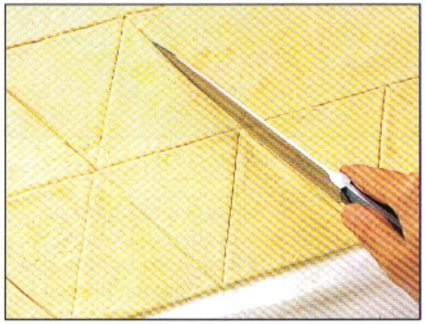
1. Precaliente el horno a 180° C. Forre una bandeja de horno con papel de aluminio. Caliente el aceite en una sartén de fondo grueso y rehogue la cebolla y el ajo durante 2 minutos, o hasta que la cebolla esté blanda. Agregue el *curry* en polvo y prosiga la cocción, removiendo, durante 1 minuto. Incorpore la patata, remueva para mezclarla bien, tape la sartén y déjela cocer durante unos minutos hasta que empiece a ablandarse.



Pastelillos de espinacas y feta *(arriba) y Empanadillas de pollo al* curry

2. Añada el pollo y mantenga la sartén en el fuego unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que casi todo el líquido se haya evaporado. Incorpore los guisantes, el perejil y la sal, al gusto. Aparte esta mezcla del fuego y déjela enfriar.
3. Recorte la pasta en 20 círculos de 10 cm (utilice un platito como guía). Ponga una cucharada de relleno en el centro de cada círculo. Dóblelo y pellizque los bordes. Ponga las empanadillas en la bandeja, píntelas con el huevo y hornee 15 minutos o hasta que se doren.





1. *Corte la pasta en tres tiras largas y luego cada una de ellas en triángulos.*



2. *Ponga un poco de mostaza en el centro de cada triángulo y cúbrala con el jamón.*

Mini cruasanes de jamón

Preparación: 25 min
Cocción: 15–20 min
Para 48 cruasanes

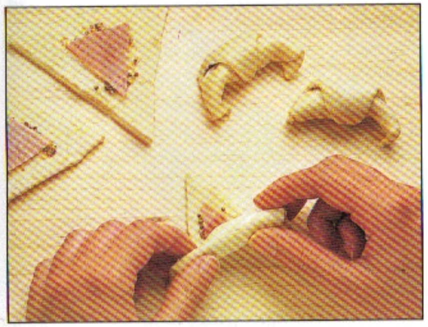
pasta de medio hojaldre (página 4)
1 cucharada de mostaza de Dijon o en grano
125 g de jamón cocido, cortado en lonchas muy finas
1 huevo, ligeramente batido

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte dos bandejas de horno con un poco de mantequilla fundida o aceite. Para facilitar el trabajo, divida la masa en dos mitades y trabaje cada vez con una mitad, guardando la otra en la nevera. Estire la primera porción de masa en un rectángulo de 36x24 cm. Córtelo a lo largo en tres tiras, cada una de 36x8 cm. Seccione cada tira en 8 triángulos de 8 cm de base; sobrarán un par de recortes de pasta en cada extremo. Repita la operación con la otra mitad de la pasta.
2. Extienda una capa fina de mostaza en el centro de cada triángulo de pasta. Corte el jamón en triángulos de la misma forma que los de pasta, pero 1 cm más pequeños por cada lado. Colóquelos sobre la mostaza.
3. Comenzando por la base, enrolle muy prieto cada triángulo de pasta y termine con la punta en la parte superior.
4. Curve los extremos para dar a los pasteles la forma de media luna. Colóquelos sobre las bandejas preparadas y barnícelos ligeramente con huevo batido. Métalos en el horno y hornéelos durante 15-20 minutos, o hasta que estén dorados.

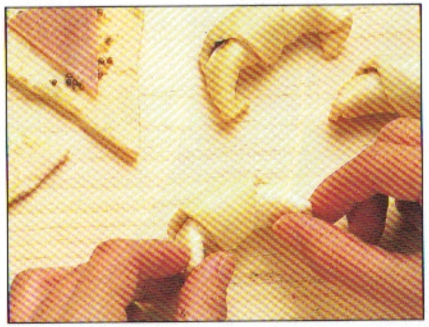
Variación: estos pastelillos resultan ideales para servirlos en fiestas en las que no se vayan a utilizar cubiertos. Para una versión vegetariana fácil, sustituya la mostaza por tomate seco o pasta de aceitunas y utilice lonchas finas de queso suizo en vez de jamón.

Mini cruasanes de jamón

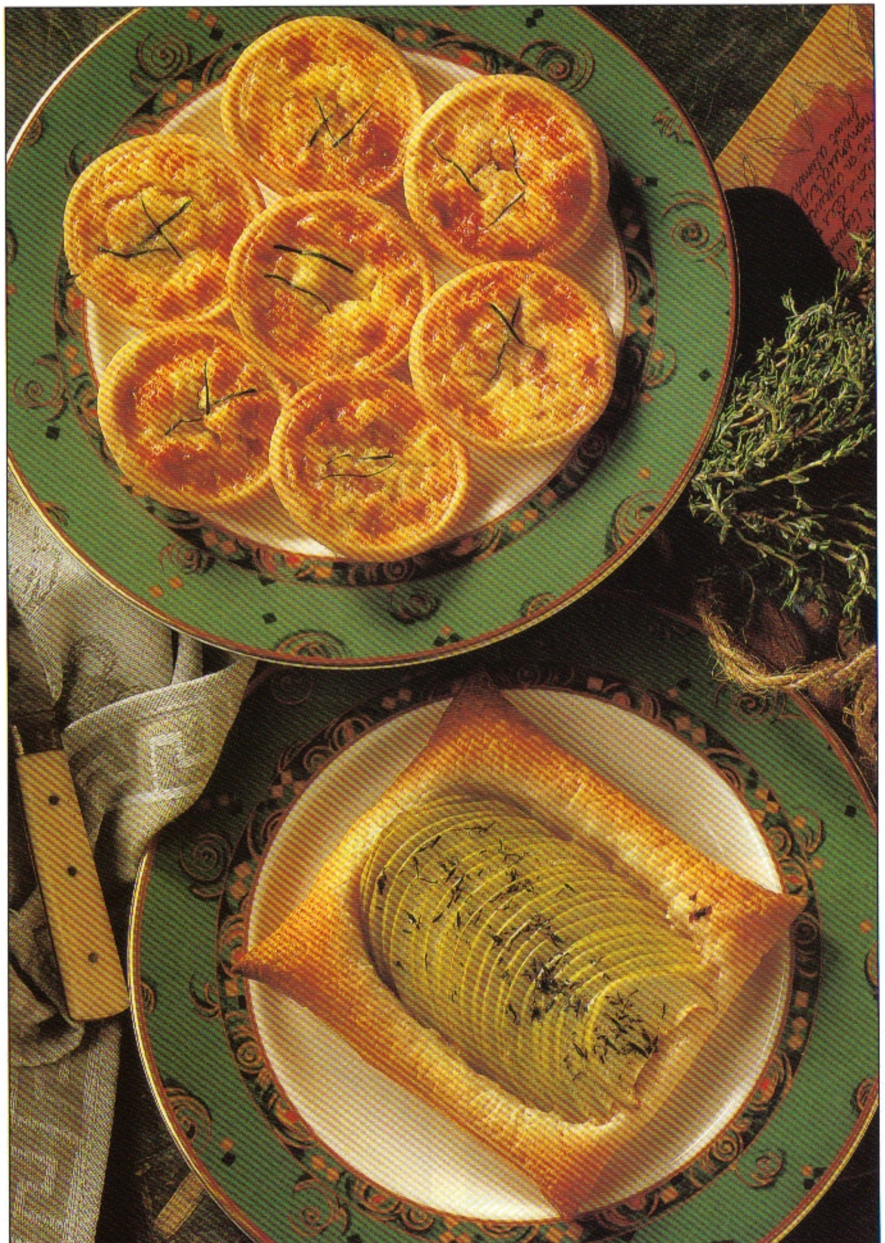




3. *Enrolle cada triángulo desde la base y termine con la punta en la parte superior.*



4. *Curve las puntas laterales para dar a los pasteles la forma de media luna.*



Mini Quiches Lorraines

Preparación: 20 min
Cocción: 25 min
Para 24 mini quiches

1 cantidad de masa quebrada (página 3)
50 g de queso gruyère, en tiras finas
1 cucharada de mantequilla
2 lonchas de beicon, picadas finas
1 cebolla, picada fina
2 huevos
¾ de taza de nata
½ cucharadita de nuez moscada
pimienta negra recién molida
ramitas de cebollino, para decorar

1. Precaliente el horno a 190° C. Estire la pasta entre dos hojas de papel vegetal. Con un cortador liso, recorte círculos de pasta para forrar moldes de tartaleta hondos. Distribuya de modo uniforme las tiras de queso sobre las bases de las tartaletas. Ponga éstas en una bandeja de horno, cúbralas con plástico transparente y refrigérelas mientras prepara el relleno.
2. Caliente la mantequilla en una cazuela pequeña y rehogue el beicon y la cebolla durante 2-3 minutos hasta que estén tiernos; escúrralos sobre papel absorbente. Cuando se hayan enfriado, distribúyalos en las tartaletas. En un cuenco, bata los huevos con la nata, la nuez moscada y la pimienta. Vierta con cuidado esta mezcla sobre el relleno de las tartaletas.
3. Decore cada *quiche* con 2-3 ramitas de cebollino. Hornee 20 minutos o hasta que estén cuajadas y algo tostadas. Sírvalas calientes o templadas.

Tartas de manzana y queso de cabra

Preparación: 10 min
Cocción: 20 min
Para 4 tartas

1 hoja de pasta de medio hojaldre congelada
155 g de queso fresco de cabra, en lonchas
2 manzanas granny smith*, sin pelar*
1 cucharada de aceite de oliva virgen
2 cucharaditas de tomillo de limón
sal y pimienta negra recién molida

1. Precaliente el horno a 210° C. Mientras la pasta está todavía congelada, córtela en cuatro rectángulos y resérvelos sobre una bandeja de horno ligeramente engrasada. Déjelos reposar unos cuantos minutos para que se descongelen del todo y luego ponga el queso encima de la pasta, dejando un borde de 2 cm.
2. Quite el corazón a las manzanas y córtelas en gajos muy finos. Intercale los gajos sobre la pasta, cuidando de que el queso quede completamente cubierto. Unte generosamente las manzanas con aceite, espolvoréelas con el tomillo y póngales a su gusto sal y pimienta.
3. Hornee las tartas durante 20 minutos o hasta que la pasta esté bien cocida y tostada por los bordes. Conviene servir las tartas inmediatamente.

Nota: para acompañar estas tartas resulta ideal una ensalada de matacandil, achicoria, hojas de lechuga y nueces partidas, todo bien aliñado con una vinagreta.

Mini quiches lorraines *(arriba) y Tartas de manzana y queso de cabra*



Índice

OTROS TÍTULOS DE ESTA COLECCIÓN

H KLICZKOWSKI

Aperitivos y entrantes
Asados
Brownies, dulces de azúcar y coberturas
Brunches comidas de fin de semana
Budines clásicos
Delicias navideñas
Deliciosas recetas de carne picada
Clasicas recetas con patatas
Cocina asiatica rapida
Cocina asiatica vegetariana
Cocina china
Cocina energetica
Cocina francesa
Cocina griega
Cocina india
Cocina indonesia
Cocina inglesa
Cocina irlandesa
Cocina japonesa y coreana
Cocina libanesa
Cocina ligera
Cocina mexicana
Cocina popular internacional
Cocina rápida para niños
Cocinar con hierbas aromaticas
Cocinar con wok
Cocteles y bebidas para fiestas
Comida sana y saludable
Comidas y meriendas para niños
Delicias al horno para toda la familia
Delicias de fiesta
Deliciosas ensaladas
Dulces y bombones
Exquisitas tapas
Galletas, pastas y mantecadas
Guisos y cazuelas
Guisos, rececetas clásicas
Hamburguesas
Helados y postres
Hierbas imprescindibles
Lo mejor de la cocina española
Masas y hojaldres
Mejores recetas de la cocina asiática
Menus para toda la familia
Meze, cocina mediterranea
Muffins & scones
Nueva cocina italiana
Nueva cocina marroquí
Nuevas recetas de verduras
Panes y bolleria
Parrilladas y barbacoas
Pasta perfecta
Pasta rapida
Pasteles al instante
Pasteles rapidos y sabrosos
Pasteles y puddings
Patata, recetas populares
Platos al curry
Platos clásicos de verduras
Pollo al minuto
Recetas de invierno
Risottos, pilafs y paellas
Salsas y aliños
Salteados y guisos de sarten
Sopas de todo el mundo
Sopas rápidas
Cocina tailandesa
Sabrosas tapas
Tartas de fiestas infantiles
Tartas dulces y saladas
Tartas y pasteles de queso
Tartas y pasteles, repostería clasica
Tentadoras pastas de te
Cocina tex-mex
Tortillas, crêpes y rebozados
Vegetariana rápida
Yum cha y otras delicias asiáticas
Zumos, refrescos y batidos